



24 CHATHAM PLACE, BRIGHTON, BN1 3TN (UK)
TEL. (UK) 0845 310 8066 International Tel. +44 1273 746505
EMAIL: info@nhrorganicoils.com Web Site: www.nhrorganicoils.com

Product Specification **Organic Virgin Olive Oil (Olea europea)**

Bezeichnung / name of product:

**Olivenöl extra nativ, kbA /
Olive Oil Extra Virgin, Organic**

Produktbeschreibung / product description:

100% Olivenöl, kbA, ohne weitere Zusätze, hergestellt durch mechanische Kaltpressung und Filtration.
100% Olive oil, organic, without any additives, produced by mechanical cold pressing and filtration.

INCI:	Olea Europaea Fruit Oil
CAS-Nr. / no.:	8001-25-0
EINECS-Nr. / no.:	232-277-0
Zolltarifnummer / customs tariff no.:	15091020

Zertifizierung / certification:

DE-ÖKO-005 / COSMOS certified / Kosher

Einsatz / usage:

Naturkost / natural food
Bio- und Naturkosmetik / organic cosmetics and natural cosmetics

Sensorik / sensory property:

Aussehen / appearance:	gelb bis grünlich / yellow to light greenish
Geruch / odour:	arttypisch, ohne Fremdgeruch / product typical, without off-smell
Geschmack / flavour:	arttypisch, ohne Fremdgeschmack / product typical, without off flavour
Konsistenz / consistency:	flüssig / liquid

Chemische und physikalische Kennzahlen / chemical and physical operating figures:

Säurezahl / acid value:	mg KOH/g	< 1,6
FFA / free fatty acid:	%	< 0,8
Peroxidzahl / peroxide value:	meq O ₂ /kg	< 20,0
relative Dichte / relative density: (20°C)	-	0,900 - 0,930
Brechungsindex / refraction index: (20°C)	-	1,4670 - 1,4710
Extinktionskoeffizient K ₂₃₂ / extinction coefficient K ₂₃₂ :	-	1,5 - 2,5
Extinktionskoeffizient K ₂₇₀ / extinction coefficient K ₂₇₀ :	-	0,13 - 0,22
Pyropheophytin:	%	< 15,0
1,2-Diglyceride / 1,2-diglycerides:	% of all diglycerides	> 40,0

Allergene / allergens:

Wird ausschließlich aus sortenreiner Rohware hergestellt und ist frei von tierischem Protein. Das Produkt enthält weniger als 1 mg/kg Fremdprotein.

Produced from homogeneous raw material and free from animal protein. The product contains less than 1,0 mg/kg foreign protein.



24 CHATHAM PLACE, BRIGHTON, BN1 3TN (UK)
TEL. (UK) 0845 310 8066 International Tel. +44 1273 746505
EMAIL: info@nhrorganicoils.com Web Site: www.nhrorganicoils.com

Product Specification **Organic Virgin Olive Oil (Olea europea)**

Fettsäurezusammensetzung / fatty acid composition:

C16:0 Palmitinsäure / palmitic acid:	%	7,5 - 20,0
C16:1 Palmitoleinsäure / palmitoleic acid:	%	< 3,5
C18:0 Stearinsäure / stearic acid:	%	0,5 - 5,0
C18:1 Ölsäure / oleic acid:	%	56,0 - 85,0
C18:2 Linolsäure / linoleic acid:	%	3,5 - 20,0
C18:3 Linolensäure / linolenic acid:	%	< 1,0
C20:0 Arachinsäure / arachidic acid:	%	< 1,0
C20:1 Eicosensäure / eicosenoic acid:	%	< 0,7

GVO / GMO:

GVO-frei gemäß Verordnung (EG) Nr. 834/2007
GMO-free according to regulation (EC) no. 834/2007

Tierversuchsfreiheit - BSE/TSE - vegan / non animal testing - BSE/TSE - vegan:

Dieses Produkt wurde nicht in Tierversuchen getestet, es ist rein pflanzlicher Herkunft, somit vegan und stellt dadurch keine Gefahr durch BSE/TSE dar.
This product is not tested on animals, it is produced from vegetable raw material, therefore vegan and thereby no risk of BSE/TSE.

Nanotechnologie - Bestrahlung - CMR-Stoffe / nanotechnology - radiation treatment - CMR-Materials:

Dieses Produkt wurde nicht bestrahlt und enthält weder Nanopartikel, noch Gefahrstoffe, die karzinogen, mutagen oder reproduktionstoxisch wirken.
This product has not been irradiated and does not contain nanoparticles or carcinogen, mutagen and eprotoxic substances.

Schadstoffe - Kontaminanten / pollutants - contaminants:

Allgemein: Entsprechend den in Deutschland geltenden gesetzlichen Bestimmungen.
Pestizide: Entsprechend der BNN-Orientierungswerte.
General: According to effective legal regulations in Germany.
Pesticides: According to the BNN-assessment values.

Lagerung - Haltbarkeit / storage - shelf life:

Lagerung: Kühl und trocken, vor Licht geschützt und in dicht verschlossenen, vollständig gefüllten Behältnissen.
Haltbarkeit: Im Originalgebinde mindestens 18 Monate ab Produktionsdatum.
Storage: Cool, dry, protected against light, in sealed and completely filled packages.
Shelf life: In original packaging minimum 18 months from production date.

Information:

Je nach Anbaubedingungen und Sorten können Schwankungen in obigen Kenndaten auftreten.
Diese Spezifikation entbindet den Bezieher unserer Produkte nicht von seiner Qualitätsverantwortung und Sorgfaltspflicht.
Depending on agricultural conditions and species the above values are subject to natural fluctuations.
This specification does not release the purchaser of our products from his duty of care and responsibility.

Quality Assurance. Established by computer, therefore no signature.
20.03.2017