



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

## Product Specification

# Organic Argan Oil

(*Argania spinosa*)

### Product Specification

V12

#### Bezeichnung / name of product:

**Arganöl kaltgepresst, bio / Argan Oil Cold Pressed, Organic**

#### Produktbeschreibung / product description:

100% Arganöl bio ohne weitere Zusätze, hergestellt durch mechanische Kaltpressung und Filtration. / 100% Argan oil organic without any additives, produced by mechanical cold pressing and filtration.

INCI	Argania Spinosa Kernel Oil
CAS-Nr. / no.	223747-87-3
EINECS-Nr. / no.	-
Zolltarifnummer / customs tariff no.	1515 90 59

#### Zertifizierung / certification:

DE-ÖKO-007 / COSMOS certified 100% bio (organic) / Kosher

#### Einsatz / usage:

Naturkost / natural food

Bio- und Naturkosmetik / organic cosmetics and natural cosmetics

#### INFORMATION:

*Arganöl ist aufgeführt in der Unionsliste zugelassener neuartiger Lebensmittel (Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470).*

*Argan oil is listed in the Union List of authorized novel food (Implementing Regulation (EU) 2017/2470).*

#### Sensorik / sensory property:

Aussehen / appearance	gelb / yellow
Geruch / odour	arttypisch, ohne Fremdgeruch / product typical, without off-smell
Geschmack / flavour	arttypisch, ohne Fremdgeschmack / product typical, without off flavour
Konsistenz / consistency	flüssig, natürliche Trübung möglich / liquid, natural cloudiness possible

#### Chemische und physikalische Kennzahlen / chemical and physical operating figures:

Säurezahl / acid value	mg KOH/g	< 4,0
Peroxidzahl / peroxide value	meq O <sub>2</sub> /kg	< 10,0
relative Dichte / relative density (20°C)	-	0,900 - 0,930
Brechungsindex / refraction index (20°C)	-	1,4690 - 1,4730

#### Fettsäurezusammensetzung / fatty acid composition:

C16:0 Palmitinsäure / palmitic acid	%	10,0 - 15,0
C18:0 Stearinsäure / stearic acid	%	4,0 - 7,5
C18:1 Ölsäure / oleic acid	%	42,0 - 50,0

C18:2 Linolsäure / linoleic acid	%	29,0 - 37,0
----------------------------------	---	-------------

#### **Allergene / allergens:**

Wird ausschließlich aus sortenreiner Rohware hergestellt und ist frei von tierischem Protein.  
Weitere Informationen zu evtl. vorhandenen Allergenen sind in der produktspezifischen Allergenliste aufgeführt.

Produced from homogeneous raw material and free from animal protein.  
Further information on any allergens that may be present, are listed in the product-specific allergen list.

#### **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 eprototoxic substances.

#### **Schadstoffe - Kontaminanten / pollutants - contaminants:**

- entsprechend der BNN-Orientierungswerte für Pestizide
- entsprechend der BNN-Richtwerte für Weichmacher / Adipate
- entsprechend aller in der EU geltenden gesetzlichen Bestimmungen für Lebensmittel und kosmetische Mittel.
- according to BNN orientation values for pesticides
- according to BNN orientation values for plasticizers / adipates
- according to all legal regulations for food and cosmetics effective in the EU

#### **Lagerung - Haltbarkeit / storage - shelf life:**

Lagerung: Kühl und trocken, vor Licht geschützt, in dicht verschlossenen, vollständig gefüllten  
Behältnissen. Haltbarkeit: Im Originalgebinde mindestens 24 Monate ab Produktionsdatum.

Verpackung: Entsprechend den geltenden gesetzlichen Bestimmungen der EU.

Storage: Cool, dry, protected against light, in sealed and competely  
filled packages.

Shelf life: In original packaging minimum 24 months from production  
date.

Packaging: According to effective legal EC regulations.

#### **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.

**Qualitätssicherung. Maschinell erstellt, daher ohne Unterschrift gültig.**  
**Quality Assurance. Established by computer, therefore no signature.**  
16.07.2019