



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 Plum Kernel Oil

(*Prunus domestica*)

Bezeichnung / name of product:

*Pflaumenkernöl kaltgepresst, bio /
Plum Kernel Oil Cold Pressed, Organic*

Produktbeschreibung / product description:

100% Pflaumenkernöl bio, ohne weitere Zusätze, hergestellt aus Kernen durch mechanische Kaltpressung und Filtration.

100% Plum kernel oil organic without any additives, produced from kernels by mechanical cold pressing and filtration.

INCI	Prunus Domestica Seed Oil
CAS-Nr. / no.	90082-87-4
EINECS-Nr. / no.	290-179-3
Zolltarifnummer / customs tariff no.	15159059

Zertifizierung / certification:

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

Einsatz / usage:

Naturkost / natural food

Bio- und Naturkosmetik / organic cosmetics and natural cosmetics

INFORMATION:

Pflaumenkernöl ist aufgeführt in der Unionsliste zugelassener neuartiger Lebensmittel (Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470). / Plum kernel 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 (20°C) / consistency (68°F)	flüssig / liquid

Chemische und physikalische Kennzahlen / chemical and physical operating figures:

Säurezahl / acid value	mg KOH/g	< 4,0
Peroxidzahl / peroxide value	meq O ₂ /kg	< 10,0
relative Dichte / relative density (20°C)	-	0,910 - 0,930
Brechungsindex / refraction index (20°C)	-	1,4680 - 1,4730
Iodzahl / iodine value	g I ₂ /100g	80 - 120

Fettsäurezusammensetzung / fatty acid composition:

C16:0 Palmitinsäure / palmitic acid	%	3,0 - 7,0
C16:1 Palmitoleinsäure / palmitoleic acid	%	< 2,0
C18:0 Stearinsäure / stearic acid	%	< 3,0
C18:1 Ölsäure / oleic acid	%	60,0 - 75,0
C18:2 Linolsäure / linoleic acid	%	15,0 - 30,0
C18:3 Linolensäure / linolenic acid	%	< 3,0

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 ist nicht in Tierversuchen getestet worden, 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 of vegetable raw material, therefore vegan and thereby no risk of BSE/TSE.

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

Dieses Produkt wird nicht bestrahlt und enthält weder Nanopartikel, noch Gefahrstoffe, die karzinogen, mutagen oder reproduktionstoxisch wirken.

This product is not treated with radiation and does not contain nanoparticles or carcinogen, mutagen and reprotoxic substances.

Schadstoffe - Kontaminanten / pollutants - contaminants:

- entsprechend des BNN-Orientierungswertes für Pestizide
- entsprechend aller in der EU geltenden gesetzlichen Bestimmungen für Lebensmittel und kosmetische Mittel.
- according to BNN orientation value for pesticides
- 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 18 Monate ab Produktionsdatum.
Verpackung: Entsprechend den geltenden gesetzlichen Bestimmungen der EU.
Storage: Cool, dry, protected against light, in sealed & completely filled packages.
Shelf life: In original packaging minimum 18 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.
20.08.2021 V15