

PRODUKTSPEZIFIKATION

-Standardspezifikation-

NATIVES OLIVENÖL EXTRA, ÖKOLOGISCHER LANDBAU

Erste Güteklasse - direkt aus Oliven mit mechanischem Verfahren gewonnen.

Herkunft und Gewinnung:

Natives Olivenöl extra (*Olea europaea* L.) wird aus den reifen Früchten des Olivenbaumes durch Pressung bei nur geringen Temperaturen gewonnen und ist außer einer mechanischen Filtration keiner weiteren Nachbehandlung unterzogen. Hauptanbaugebiete des Olivenbaumes sind alle Mittelmeerländer, insbesondere Spanien, Italien und Griechenland. Zur Herstellung der Qualität "nativ extra", die auch "extra vierge" genannt wird, kommen nur gesunde und voll ausgereifte (schwarze) Oliven in Betracht. Das Öl ist von leuchtender grüngoldener Farbe und zeichnet sich durch seinen frisch-fruchtigen charakteristischen Geruch und Geschmack aus. Typischerweise kann es ab +8°C fest werden

	min.	max.	
Fettchemische Kennzahlen:			
Relative Dichte (20 °C)	0.910	0.916	
Absorption bei 270nm		0.22	
Säurezahl		1.6	
Jodzahl	75	90	
Verseifungszahl	185	195	
Unverseifbare Anteile		1.5	%
Fettsäurezusammensetzungin%			
PalmitinsäureC 16:0	7.50	20.00	%
PalmitoleinsäureC 16:1		3.50	%
StearinsäureC 18:0	0.50	5.00	%
ÖlsäureC 18:1	55.00	83.00	%
LinolsäureC 18:2	3.50	21.00	%
LinolensäureC 18:3		1.00	%
ArachinsäureC 20:0		0.60	%
EicosensäureC 20:1		0.40	%
BehensäureC 22:0		0.20	%
ErucasäureC 22:1		0.10	%
LignocerinsäureC 24:0		0.20	%

Sterinverteilung:

*Summe aus beta-Sitosterol, delta 5,23-Stigmastadienol, Clerosterol, Sitostanol, delta 5-Avenasterol und delta 5,24-Stigmastadienol

Registrierungen:

CAS-Nr. 8001-25-0 - EINECS-Nr. 232-277-0 - INCI: Olea Europaea Oil
ÖKO KONTROLL-Nr. D-HB-HB-026-5-BC

Lagerung:

Vor Licht geschützt, nicht über Raumtemperatur, in dicht verschlossenen Behältnissen (Stickstoffzugabe vorteilhaft). Angebrochene Gebinde zum alsbaldigen Verbrauch.

Manske – Inh. Gisella Manske
www.gisellamanske.com – info@gisellamanske.com
Großcomburger Weg 31, 74523 Schwäbisch Hall
Tel. 0791/4994411 – Fax 0791/4994314
Ust-IdNr.:DE813809837

PRODUKTSPEZIFIKATION 78500 NATIVES OLIVENÖL EXTRA, ÖKOLOGISCHER LANDBAU

Verwendung:

Natives Olivenöl extra gilt seit alters her als hochfeines, aromatisches Salat- und Diätöl.

Es gilt als mildes Hautöl und wird als wesentlicher Bestandteil kosmetischer und pharmazeutischer Lotionen und Salben eingesetzt. Für viele pharmazeutische Wirkstoffe ist es als Trägerstoff anerkannt

Diese Spezifikation wurde nach unserem besten Wissen und Gewissen erstellt. Sie ist vom Empfänger zu prüfen und entbindet ihn nicht von seiner Qualitätsverantwortung und Sorgfaltspflicht.

Version 1 - 07/04