

PRODUKTSPEZIFIKATION

-Standardspezifikation-

RÜBÖL, GEPRESST, ÖKOLOGISCHER LANDBAU

Herkunft und Gewinnung:

Rüböl wird aus den Samen des Rapses (Brassica Napus mit den Spezies Brassica annua = Sommerraps und Brassica oleifera = Winterraps) durch Pressung gewonnen. Man erhält ein gelbes Öl von arttypischem, mildsaatigem Geruch und Geschmack. Hauptanbauländer der Rapspflanze sind die gemäßigten Zonen Europas, Nordamerikas und Ostasiens

	min.	max.
Fettchemische Kennzahlen:		
Relative Dichte (20 °C)	0.916	0.923
Brechungsindex (20 °C)	1.470	1.474
Säurezahl		4.0
Jodzahl	108	124
Verseifungszahl	180	195

Fettsäurezusammensetzung:

PalmitinsäureC16:0	3.0	8.0	%
StearinsäureC18:0		3.0	%
ÖlsäureC 18:1	45.0	65.0	%
LinolsäureC 18:2	18.0	32.0	%
LinolensäureC 18:3	6.0	14.0	%
ArachinsäureC 20:0		3.0	%
EicosensäureC 20:1		5.0	%
BehensäureC 22:0		1.0	%
ErucasäureC 22:1		5.0	%

Registrierungen:

CAS-Nr. 8002-13-9

EINECS-Nr. 232-299-0

Lagerung:

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

Verwendung:

Gepresstes Rüböl zeichnet sich durch seine ausgewogene Fettsäurezusammensetzung (hoher Anteil an einfach-ungesättigter Ölsäure) aus. Es wird in der Lebensmittelindustrie bei der Herstellung verschiedener Produkte eingesetzt. Der Konsument schätzt es als Salat- und Rohkostöl sowie zum Kochen, Dünsten und Kurzbraten.

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.