



## Produktspezifikation Verkauf / *Product Specification Sales*

Artikelbezeichnung / <i>Article description</i>	Schwarzkümmelöl kaltgepresst / <i>Black cumin oil cold pressed</i>
Gebindegrößen / <i>Packaging sizes</i>	Kanister / Fässer / IBC / Can / Drum / IBC

### Allgemeine Angaben / *General information*

Verkehrsbezeichnung / <i>Official item description</i>	Schwarzkümmelöl kaltgepresst / <i>Black cumin oil cold pressed</i>
INCI Name	Nigella sativa seed oil
CAS- NR.	90064-32-7
EINECS- NR.	290-094-1
Kurzbeschreibung / <i>Brief description</i>	Schwarzkümmelöl kaltgepresst aus Schwarzkümmelsaat / <i>Black cumin oil from black cumin seed</i>
Zertifizierung / <i>Certification</i>	IFS Food / ISO 9001:2015
Zutaten / <i>Ingredients</i>	100 % Schwarzkümmelöl / <i>100 % Black cumin oil</i>
Herkunft / <i>Origin</i>	Nicht-EU (Ägypten) / <i>Non-EU (Egypt)</i>
Filterhilfsstoffe / <i>Filter aids</i>	Ggf. Behandlung mit Aktivkohle / <i>Treatment with activated carbon if necessary</i>
Verwendungszweck / <i>Intended use</i>	Dieses Produkt ist zum menschlichen Verzehr geeignet / <i>This product is suitable for human consumption</i>

### Sensorik / *Sensory description*

Aussehen / <i>Appearance</i>	Dunkelgelb / <i>Dark yellow</i>
Geruch / <i>Smell</i>	Arteigen, ätherisch / <i>Characteristic, ethereal</i>
Geschmack / <i>Taste</i>	Arteigen, ätherisch / <i>Characteristic, ethereal</i>
Konsistenz / <i>Texture</i>	Ölige Flüssigkeit (20 °C) / <i>Oily liquid (20 °C)</i>

## Produktmerkmale / *Product characteristics*

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g / <i>Average nutritional values per 100 g</i>	Brennwert / <i>Energy</i> (kJ/kcal)	900 / 3700
	Fett / <i>Fat</i>	~ 99.80
	Davon gesättigte Fettsäuren / <i>Thereof saturated fatty acids</i>	~ 15
	Kohlenhydrate / <i>Carbohydrates</i>	0
	Davon Zucker / <i>Thereof sugar</i>	0
	Ballaststoffe / <i>Fibre</i>	0
	Eiweiß / <i>Protein</i>	0
	Salz / <i>Salt</i>	0

Parameter	Einheit / Unit	Methode / Method	
Freie Fettsäuren / Free Fatty Acids	%	--	max. 25
Säurezahl / Acid value	mgKOH/g	AOCS Cd3d-63	max. 50
Peroxidzahl / Peroxide value	meq O <sub>2</sub> /kg	AOCS Cd8-53	max. 45
Farbe / Colour	--	visual	hellgelb - dunkelgelb
Iodzahl / Iodine value	g I <sub>2</sub> / 100g	--	110 - 135
Wasser / Moisture	%	--	--
Verseifungszahl / Saponification value	mg KOH/g	--	180 - 200
Unverseifbare Anteile / Unsaponifiable matter	%	--	--
Dichte / Density 20°C	kg / L	ASTM D1298-85	0.910 - 0.930
Brechungsindex / Refractive index 20°C	--	--	1.470 - 1.480
<b>Fettsäureverteilung / Fatty acid composition</b>			
C 14:0 Myristinsäure / Myristic acid	%	--	max. 1.0
C 16:0 Palmitinsäure / Palmitic acid	%	--	10 - 14
C 16:1 Palmitoleninsäure / Palmitoleic acid	%	--	max. 1.0
C 18:0 Stearinsäure / Stearic acid	%	--	max. 4.0
C 18:1 Ölsäure / Oleic acid	%	--	20 - 30
C 18:2 Linolsäure / Linoleic acid	%	--	50 - 60
C 18:3 Linolensäure / Linolenic acid	%	--	max. 4.0
C 20:0 Arachinsäure / Arachidic acid	%	--	max. 1.0
C 20:1 Gadoleinsäure / Gadoleic acid	%	--	max. 1.0
C 20:2 Eicosadiensäure / Eicosadienoic acid	%	--	max. 4.0
C 22:1 Erucasäure / Erucic acid	%	--	Max. 1.5

## Qualitätsmerkmale / *Quality characteristics*

Rückstände / <i>Residues</i>	Gemäß EG Nr. 1881/2006 / <i>According to EC No. 1881/2006</i>
Mykotoxine, Aflatoxine und Schwermetalle / <i>Mycotoxins and heavy metals</i>	Gemäß EG Nr. 1881/2006 / <i>According to EC No. 1881/2006</i>
GVO / <i>GMO</i>	Negativ Nicht kennzeichnungspflichtig gemäß EU Verordnung 1829/2003 und 1830/2003 / <i>Negative</i> <i>Not subject to labeling requirements according to EU regulations 1829/2003 and 1830/2003</i>
Pestizide / Insektizide / <i>Pesticides / Insecticides</i>	EU VO 396/2005 / <i>EU Regulation 396/2005</i>

## Lagerung / *Storage*

Verpackung / <i>Packaging</i>	Kanister / Fässer / IBC / Can/ Drum / IBC
Lagerbedingungen / <i>Storage advice</i>	Kühl und trocken lagern. Vor direkter Lichteinstrahlung schützen / <i>Store in a cool, dry place. Protect from direct light</i>
MHD / <i>BBD</i>	24 Monate ab Produktionsdatum / <i>24 months after Production date</i>

## Allergene gemäß VO (EU) 1169/2011, Anhang II / *Allergens according to VO 1169/2011 Annex II*

Es ist ein Allergen im Produkt, oder einem daraus hergestellten Produkt enthalten: <i>Allergen contained in product or in products manufactured from:</i>	Im Rezept enthalten <i>Yes, in the recipe</i>	Kreuz-kontamination <i>Cross contamination<sup>1</sup>.</i>	Nicht im Rezept enthalten <i>Not included in the recipe</i>
Glutenhaltiges Getreide und glutenhaltige Getreideerzeugnisse <i>cereals containing gluten and products thereof</i>			X
Krebstiere und Krebserzeugnisse <i>crustaceans and products thereof</i>			X
Eier und Eierzeugnisse <i>eggs and products thereof</i>			X
Fisch und Fischerzeugnisse <i>fish and products thereof</i>			X
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse <i>peanuts and products thereof</i>			X
Soja und Sojaerzeugnisse <i>soybeans and products thereof</i>			X
Milch und Milcherzeugnisse <i>milk and products thereof</i>			X

<sup>1</sup> Kreuzkontamination möglich, da diese Produkte im Betrieb verarbeitet und gelagert werden. (Allergenmanagement + eigene Allergenproduktionslinien.  
*Cross- contamination possible because these products are processed and stored in the facility (allergen management + separate allergen production lines)*

<b>Nüsse (Schalenfrüchte)</b> (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Makadamianüsse, Queenslandnüsse) / <i>Nuts and products thereof (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts, Queensland nuts)</i>		X Almonds in Production on a separate Line	X
<b>Senf und Senferzeugnisse</b> <i>mustard and products thereof</i>			X
<b>Sesamsamen und Sesamerzeugnisse</b> <i>sesame seeds and products thereof</i>			X
<b>Sellerie und Sellerieerzeugnisse</b> <i>celery and products thereof</i>			X
<b>Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg</b> <i>sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg</i>			X
<b>Lupine und Lupinerzeugnisse</b> <i>lupine and products thereof</i>			X
<b>Weichtiere und Weichtiererzeugnisse</b> <i>molluscs and products thereof</i>			X
<b>Zusätzliche Allergene gemäß ALBA Liste Version 2.0 / Additional allergens according to ALBA list version 2.0</b>			
<b>Laktose</b> <i>lactose</i>			X
<b>Kakao</b> <i>cocoa</i>			X
<b>Glutamat</b> <i>glutamate</i>			X
<b>Huhn</b> <i>chicken</i>			X
<b>Koriander</b> <i>coriander</i>			X
<b>Mais</b> <i>maize</i>			X
<b>Hülsenfrüchte</b> <i>legumes</i>			X
<b>Rindfleisch</b> <i>beef</i>			X
<b>Schweinefleisch</b> <i>pork</i>			X
<b>Karotten</b> <i>carrots</i>			X

ALBA Liste Version 2.0 -2011

Erstellt:	LH	Geprüft:	TR	Freigegeben:	SSC
Datum:	28.06.2021	Datum:	28.06.2021	Datum:	28.06.2021
Revision:	02.1-20 01-21 02-21 03-21	Änderungsgrund:	Layout-Anpassung aufgrund von neuem Corporate Design Schalenfrüchte X Nicht in Rezeptur enthalten ergänzt Sesamallergen nach neuer Beurteilung als Kreuzkontamination mit aufgenommen Sesamallergen + Erbse nach neu Bewertung der Allergene (Umstellung Prozess Allergene) wieder rausgenommen. Chemische Parameter im Dokument integriert.		