



Produktspezifikation Verkauf / *Product Specification Sales*

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

Allgemeine Angaben/ *General information*

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

Sensorik / *Sensory description*

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

Produktmerkmale / Product characteristics

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g / Average nutritional values per 100 g	Brennwert / Energy (kJ/kcal)	900 / 3700
	Fett / Fat	~ 99.80
	Davon gesättigte Fettsäuren / Thereof saturated fatty acids	~ 15
	Kohlenhydrate / Carbohydrates	0
	Davon Zucker / Therof sugar	0
	Ballaststoffe / Fibre	0
	Eiweiß / Protein	0
	Salz / Salt	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 ₂ /kg	AOCS Cd8-53	max. 45
Farbe / Colour	--	visual	hellgelb - dunkelgelb
Iodzahl / Iodine value	g I ₂ / 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
Fettsäureverteilung / Fatty acid composition			
C 14:0 Myristinsäure / Myristic acid	%	--	max. 1.0
C 16:0 Palmitinsäure / Palmitic acid	%	--	10 - 14
C 16:1 Palmitolenicsäure / 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 / Residues	Gemäß EG Nr. 1881/2006 / According to EC No. 1881/2006
Mykotoxine, Aflatoxine und Schwermetalle / Mycotoxins and heavy metals	Gemäß EG Nr. 1881/2006 / According to EC No. 1881/2006
GVO / GMO	Negativ Nicht kennzeichnungspflichtig gemäß EU Verordnung 1829/2003 und 1830/2003 / Negative Not subject to labeling requirements according to EU regulations 1829/2003 and 1830/2003
Pestizide / Insektizide / Pesticides / Insecticides	EU VO 396/2005 / EU Regulation 396/2005

Lagerung / Storage

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

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: Allergen contained in product or in products manufactured from:	Im Rezept enthalten Yes, in the recipe	Kreuz-kontamination Cross contamination ¹ .	Nicht im Rezept enthalten Not included in the recipe
Glutenhaltiges Getreide und glutenhaltige Getreideerzeugnisse cereals containing gluten and products thereof			X
Krebstiere und Krebserzeugnisse crustaceans and products thereof			X
Eier und Eiererzeugnisse eggs and products thereof			X
Fisch und Fischerzeugnisse fish and products thereof			X
Ernährungs- und Erdnusserzeugnisse peanuts and products thereof			X
Soja und Sojaerzeugnisse soybeans and products thereof			X
Milch und Milcherzeugnisse milk and products thereof			X

¹ 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)

Nüsse (Schalenfrüchte) (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
Senf und Senferzeugnisse <i>mustard and products thereof</i>			X
Sesamsamen und Sesamerzeugnisse <i>sesame seeds and products thereof</i>			X
Sellerie und Sellerieerzeugnisse <i>celery and products thereof</i>			X
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg <i>sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg</i>			X
Lupine und Lupinerzeugnisse <i>lupine and products thereof</i>			X
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse <i>molluscs and products thereof</i>			X
Zusätzliche Allergene gemäß ALBA Liste Version 2.0 / Additional allergens according to ALBA list version 2.0			
Laktose <i>lactose</i>			X
Kakao <i>cocoa</i>			X
Glutamat <i>glutamate</i>			X
Huhn <i>chicken</i>			X
Koriander <i>coriander</i>			X
Mais <i>maize</i>			X
Hülsenfrüchte <i>legumes</i>			X
Rindfleisch <i>beef</i>			X
Schweinefleisch <i>pork</i>			X
Karotten <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.		