

Produktspezifikation / Standardanalyse

BIO Karottenöl Mazerat
Art.nr. BS430

Weitere gebräuchliche Namen / Further common names:

DE: Möhre, Mohrrübe, Gelbrübe, Gelbe Rübe, Rüebli, Riebli oder Wurzel, EN: , BG: морков, CZ: mrkev, EE: porgand, ES: zanahoriafinn, DK: gulerod, FI: porkkana, IS: gulrót, GR: καρότο, HR: mrkva, HU: sárgarépa, IT: carota, LT: morkų, LV: burkāns, NL: wortel, NO: gulrot, PL: marchewka, PT: cenoura, RO: morcov, SE: morot, SK: mrkva, SI: korenček, KR: 당근, JP: にんじん, CN: 胡萝卜, 胡萝卜, RU: морковь, AR: الجزر الشائع أو الجزر البري أو جنّاب أو جنّابة أو خنّوب.



Beschreibung/ Description/ Description	
Lateinischer Name Latin name Nom latin	<i>Helianthus annuus</i> L., Compositae, <i>Daucus carota</i> L. var. <i>sativa</i> , Umbelliferae, <i>Rosmarinus officinalis</i> L., Lamiaceae ¹

INCI (EU)	HELIANTHUS ANNUUS SEED OIL, DAUCUS CAROTA SATIVA ROOT EXTRACT, ROSMARINUS OFFICINALIS LEAF EXTRACT ¹
CAS-Registernummer (EU) CAS Registry Number (EU) Numéro CAS (UE)	8001-21-6, 84929-61-3, 84604-14-8 ¹
EC# (EINECS/ ELINCS)	232-273-9 284-545-1 283-291-9 ¹
Funktionen als Kosmetikprodukt Functions when cosmetic product Fonctions comme produit cosmétique	Emollient, masking, skin conditioning, Antimicrobial
CPNP-Referenz CPNP reference Référence CPNP	1532124
Ursprung Origin Origine	Germany
Zolltarifnummer Customs tariff number Numéro du tarif douanier	1512 19 90
Spreitverhalten Spreading behaviour Comportement de diffusion	Medium
Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) Best Before Date (BBD) Date limite d'utilisation optimale (DLUO)	12 months after delivery (outgoing)

¹ Das Mazerat wird mit natürlichem Bio-Rosmarin als Antioxidans stabilisiert. In EU Deklaration: Rosmarin Extrakt oder Antioxidans; E 392 bei Verwendung in Lebens- und Nahrungsergänzungsmitteln /
The infused carrot oil is stabilized with natural and organic rosemary as antioxidant. In EU declaration: Rosemary Extract or antioxidant; E 392 if used in food and supplements.

Physikalisch-chemische Charakteristiken/ Physicochemical characteristics/ Caractéristiques physico-chimiques *		
Parameter	Method	Wert/ Range & unit
Dichte Density Densité	20 °C, ASU L 31.00-1, oscillating U-tube	0,921 g/ml
Brechungsindex (BI) Refractive index Indice de réfraction	20 °C, DIN EN ISO 6320	1,4738
Säurezahl (SZ) Acid value Acidité	DIN EN ISO 660, titration	≤ 4,0 ¹ mg KOH/g (KOH = NaOH)
Freie Fettsäuren (FFS) Free fatty acids (FFA) Acides gras libres (AGL)	Calculated in oleic acid (DGF C-V 2)	≤ 2,02 ¹ %

Parameter	Method	Wert/ Range & unit
Verseifungszahl (VZ) Saponification value Indice de Saponification	DGF C-V 3, 2002-05, titration	183 mg KOH/g (KOH = NaOH)
Jodzahl (IZ) Iodine value Indice d'iode	DGF-C-V 11d, Wijs	126 g I ₂ /100g Semi-drying
Peroxidzahl (POZ) Peroxide value Indice de peroxyde	DIN EN ISO 3960	≤ 10,0 ¹ meq O ₂ /kg oil
Lösungsmittel Solvent Solvant	-	None, free of alcohol (mechanical pressing)

¹ Die Säurezahl, Peroxidzahl und freien Fettsäuren steigen stetig während der Lagerung. Das Produkt wird jedoch bei geeigneten Lagerbedingungen bis zum Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums eine Säurezahl ≤ 4,0 mg KOH/g, eine Peroxidzahl ≤ 10,0 meq O₂/kg Öl und freie Fettsäuren ≤ 2,02 % aufweisen. /

The acid value, peroxide value and free fatty acids increase steadily during storage. However, the product will have under suitable storage conditions at the end of the best before date an acid value ≤ 4.0 mg KOH / g, a peroxide value ≤ 10.0 meq O₂ / kg oil and free fatty acids ≤ 2.02 %.

Zusammensetzung der Haupt-Fettsäuren / Composition of the main fatty acids / Composition en acides gras principaux

According to DGF C-VI 10a (GC-FID)

Name, molecular structure	Identifiers	Symbol ¹	interval values (%)	% *
Palmitinsäure Palmitic acid	Saturated	16:0	4 – 8	6,5
Stearinsäure Stearic acid	Saturated	18:0	1 - 5	3,0
Ölsäure (9-Cis-Octadecensäure) Oleic acid (9-Cis-Octadecenoic acid)	Omega-9 , mono unsaturated	18:1	22 – 39	31,8
Linolsäure (9-Cis,12-Cis-Octadecadiensäure) Linoleic acid (9-Cis,12-Cis-Octadecadienoic acid)	Omega-6 , poly unsaturated	18:2	48 - 64	56,4

¹ Zahl der Kohlenstoffatome (C-Atome) und der Doppelbindungen. / Number of carbon atoms and of double bonds.

Gesättigte Fettsäuren Saturated fatty acids Acides gras saturés	Einfach ungesättigte Fettsäuren Mono unsaturated fatty acids Acides gras mono-insaturés	Mehrfach ungesättigte Fettsäuren Poly unsaturated fatty acids Acides gras poly-insaturés
---	---	--

Further ingredients ¹ (Unsaponifiable fraction)	mg/kg (ppm) *
3-MCPD-Fettsäureester ²	
<i>beta</i> -Carotin (Provitamin A) ³	
Flavones, lipophilic	
Lecithin	
Lycopin	
Squalene	
Sterols (According to Carstensen (2001), page 43)	4497
Tocopherols (According to Carstensen (2001), page 44)	1108
Vitamin E, active	1078
Vitamin K	

¹ Das Öl ist frei von Zusatzstoffen. Die o. g. Inhaltstoffe/Bestandteile sind von Natur aus im Öl vorhanden. /
The oil is free of additives. The above Ingredients are naturally present in the oil.

² In sämtlichen desodorierten Pflanzenölen, sind 3-MCPD-Fettsäureester zu finden. 3-MCPD-Fettsäureester sind Verbindungen verschiedener Fettsäuren mit der Substanz Monochlorpropan-1,2-diol (abgekürzt 3-MCPD), auch 3-Chlor-1,2-propandiol genannt. 3-MCPD wird dem Desodorierungsprozess nicht zugesetzt, sondern entsteht aus Glycerin, welches mit Chlorid zu 3-MCPD reagieren kann. Auf Basis wissenschaftlicher Untersuchungsergebnisse zur Toxikologie von 3-MCPD sieht das Bundesinstitut für Risikobewertung den bisher abgeleiteten TDI-Wert (TDI = Tolerable Daily Intake) von 2 Mikrogramm 3-MCPD je Kilogramm Körpergewicht als bestätigt an. Diese Dosis kann ein Leben lang täglich ohne gesundheitliches Risiko aufgenommen werden (Stellungnahme Nr. 006/2013 des BfR vom 3. April 2012). /

3-MCPD fatty acid esters can be found in all deodorized vegetable oils. 3-MCPD fatty acid esters are compounds of various fatty acids with the substance 3-monochloropropane-1,2-diol (abbreviated 3-MCPD), also called 3-Chloro-1,2-propanediol. 3-MCPD is not added to the deodorizing process but is the result of a reaction between glycerol and chloride. The Federal Institute for Risk Assessment considers the previously derived TDI value (Tolerable Daily Intake) of 2 microgram 3-MCPD per kg body weight to be confirmed. This Statement is based on scientific experimental results concerning the toxicology of 3-MCPD. This dose can be taken during a lifetime without health risks (statement no. 006/2013 of the Federal Institute for Risk Assessment from April 3rd, 2012).

³ Beta-Carotin ist die Vorstufe von Vitamin A und wird deshalb auch als Provitamin A bezeichnet. Vitamin A kommt nur in tierischen Nahrungsmitteln vor (als Retinylpalmitat oder Retinol). Daher sprechen wir bei pflanzlichen Ölen über das Provitamin A (Beta-Carotin).

Gesamt-Carotingehalt berechnet als beta-Carotin: 16 mg/kg entspricht ca. 5500 - 6500 i.E. Provitamin A, alpha-, beta-, gamma-, delta-, epsilon-Karotin in natürlicher Isomerenverteilung. /

Beta-Carotene is the precursor of vitamin A. Vitamin A is only found in animal foods (as Retinyl Palmitate or Retinol). That is why we speak of Provitamin A (beta-carotene) in vegetable oils.

16 mg/kg total carotenes calculated as beta-carotene corresponding to 5500 - 6500 i.U. provitamin A, alpha, beta-, gamma-, delta-, epsilon-carotene in natural isomeric distribution, lycop.

Sterols	% *
<i>According to Carstensen (2001), page 43</i>	
Beta-sitosterol	63,1
Campesterol	8,6
Cholesterol (Cholesterin) ¹	-
Delta-5-avenasterol	2,4
Delta-7-avenasterol	6,2
Delta-7-campesterol	0,5
Delta-7-stigmasterol	6,1
Stigmasterol	10,1

¹ Aufgrund der EU-Verordnung Nr. 1924/2006 (Health-Claims-Verordnung), ist es grundsätzlich nicht mehr erlaubt, die Aussage "cholesterinfrei" auf Produktverpackungen zu verwenden; auch nicht, wenn nicht mehr als 5 mg Cholesterin pro 100 g im Öl enthalten ist. /

According to EU Health Claims Regulation No. 1024/2006 it is principally not permitted to use the term "Free of Cholesterol" on any product packaging, even in case that the oil not contain more than 5 mg Cholesterol per 100 g.

Tocopherols	mg/kg (ppm) *
<i>According to Carstensen (2001), page 45</i>	
Alpha-Tocopherol (α)	1054
Beta-Tocopherol (β)	43
Gamma-Tocopherol (γ)	9
Delta-Tocopherol (δ)	2

Vitamin E, active ¹	mg/kg (ppm) *
Vitamin E, active ¹	1078

¹ Berechnet aus den Tocopherolen. / Calculated from the tocopherols.

*** Die angegebenen Angaben sind annähernd zu betrachtende Durchschnittswerte, die auf wissenschaftlichen Referenzen und/oder Analysen beruhen. /**

The given values are to be considered as approximate average values, which are based on scientific references and/or analysis. /

Les valeurs mentionnées sont à considérer comme des valeurs moyennes approximatives, calculées sur la base des Références scientifiques et/ou analyses.

Herstellung:

Der Karottenextrakt enthält keine Zusätze oder technischen Hilfsstoffe und ist nicht gemischt oder formuliert. Es ist 100 % natürlich und entspricht somit der EU-Aromenverordnung 1334/2008.

Production/ Flavouring Regulation:

The carrot extract contains no additives and no other technical adjuncts; it is not blended and not formulated. It is 100 % natural and corresponds to the EC Flavouring Regulation No. 1334/2008 for flavouring preparations.

Allergenstatus (falls Lebensmittel):

Gemäß der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 vom 25.10.2011, Annex II, enthält das Öl diesbezüglich folgende, kennzeichnungspflichtige Allergene: **Keine**

Das Öl kann aber auch minimale Spuren von Soja, Erdnüssen, Sesam und Schalenfrüchten enthalten (Kreuzkontaminationen).

Allergen status (if Food grade):

According to the REGULATION (EU) No 1169/2011 of 2011-October-25, Annex II, in this regard the oil contains the following allergens subject to labeling: **none**

However, the oil may also contain minimal traces of soy, peanut, sesame and nuts (cross contaminations).

Allergenstatus (falls Kosmetikprodukt):

Das Öl enthält keine Stoffe, die in Anhang II bis VI der VERORDNUNG (EG) Nr. 1223/2009 vom 30.11.2009 als Inhaltsstoffe aufgeführt sind. Kontaminationen mit verbotenen/eingeschränkten Stoffen werden nicht erwartet, aber nicht analysiert.

Allergen status (if cosmetic product):

The oil does not contain substances listed in Annex II to VI of REGULATION (EC) No 1223/2009 of 2009-November-30 as ingredients. Contaminations with forbidden/restricted substances are not expected but not analysed.

Wichtige Hinweise:

Unsere Spezifikationen sind unbedingt zu beachten.

Durch diesen Analysenbericht verlieren frühere Versionen ihre Gültigkeit. Alle Werte unterliegen den natürlichen Schwankungen. Dieser Analysenbericht wurde nach dem besten Wissen und Gewissen der erstellt. Er dient nur reinen Informationszwecken. Die hierin enthaltenen Angaben beziehen sich nur auf den bezeichneten Stoff. Sie können jedoch nicht mehr zutreffen, wenn der Stoff zusammen mit anderen Materialien oder in einem Verarbeitungsprozess verwendet wird. Eine rechtlich verbindliche Zusicherung bestimmter Eigenschaften oder der Eignung für einen konkreten Einsatzzweck kann aus diesem Analysenbericht nicht abgeleitet werden. Der Analysenbericht ist nur verbindlich, wenn er ausdrücklich schriftlich vereinbart wird. Die Werte des Analysenberichts sind daher vom weiterverarbeitenden Abnehmer des Öls zu prüfen und entbinden ihn nicht von seiner Qualitätsverantwortung und Sorgfaltspflicht.

