

Test result

Parameter	Unit	Specification	Result
Acid value Method: DIN EN ISO 660	mg KOH/g	< 4,0	0,8
Peroxide value Method: DIN EN ISO 3960	meqO2/kg	< 10,0	0,3
Relative density (20°C) Method: ASU L 31.00-1, mod.	-	0,900 - 0,930	0,917
Refraction index (20°C) Method: DIN EN ISO 6320	-	1,4690 - 1,4730	1,4705

Fatty acids in fat (methyl ester) method: ISO 12966 mod., GC/FID	Unit	Specification	Result
C14:0 Myristinsäure / myristic acid	%	-	0,1
C16:0 Palmitinsäure / palmitic acid	%	10,0 - 15,0	12,6
C16:1 Palmitoleinsäure / palmitoleic acid	%	-	0,1
C18:0 Stearinsäure / stearic acid	%	4,0 - 7,5	5,5
C18:1 Vaccensäure / vaccenic acid	%	-	0,2
C18:1 Ölsäure / oleic acid	%	42,0 - 50,0	46,9
C18:2 Linolsäure / linoleic acid	%	29,0 - 37,0	33,8
C20:0 Arachinsäure / arachidic acid	%	-	0,3
C20:1 Eicosensäure / eicosenoic acid	%	-	0,3
C22:0 Behensäure / behenic acid	%	-	0,1
C22:1 Erukasäure / erucic acid	%	-	< 0,1

Nutritional values for 100 g Calculated	Unit	Result
Energy value (app.)	(kJ/kcal)	3700 / 900
Fat	g	100
Saturated fatty acids	%	18,8
Monounsaturated fatty acids	%	47,6
Polyunsaturated fatty acids	%	33,9
Carbohydrates	g	0
Sugar	g	0
Starch	g	0
Protein	g	0
Roughage	g	0
Sodium	g	0
Salt	g	0
Minerals	g	0

Certificate of analysis does not release customers from their quality responsibility when processing our products.