

### Test result

Parameter	Unit	Specification	Result
Acid value Method: DIN EN ISO 660	mg KOH/g	< 25,0	16,6
Peroxide value Method: DIN EN ISO 3960	meqO2/kg	< 30,0	8,2
Relative density (20°C) Method: ASU L 31.00-1, mod.	-	0,910 - 0,930	0,920
Refraction index (20°C) Method: DIN EN ISO 6320	-	1,4700 - 1,4760	1,4730

Fatty acids in fat (methyl ester) method: ISO 12966 mod., GC/FID	Unit	Specification	Result
C14:0 Myristinsäure / myristic acid	%	-	0,2
C16:0 Palmitinsäure / palmitic acid	%	10,0 - 15,0	11,6
C16:1 Palmitoleinsäure / palmitoleic acid	%	-	0,2
C17:0 Margarinsäure / margaric acid	%	-	0,1
C18:0 Stearinsäure / stearic acid	%	2,0 - 5,0	3,2
C18:1 c-Vaccensäure / c-vaccenic acid	%	-	1,0
C18:1 Ölsäure / oleic acid	%	18,0 - 30,0	23,2
C18:2 Linolsäure / linoleic acid	%	50,0 - 65,0	56,7
C18:3 Linolensäure / linolenic acid	%	< 2,0	0,4
C20:0 Arachinsäure / arachidic acid	%	-	0,2
C20:1 Eicosensäure / eicosenoic acid	%	-	0,3
C20:2 Eicosadiensäure / eicosadienic acid	%	2,0 - 3,5	2,6
C22:1 Erukasäure / erucic acid	%	-	< 0,05

Nutritional values for 100 g Calculated	Unit	Result
Energy value (app.)	(kJ/kcal)	3700 / 900
Fat	g	100
Saturated fatty acids	%	15,3
Monounsaturated fatty acids	%	24,7
Polyunsaturated fatty acids	%	59,6
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.