

Test result

Parameter	Unit	Specification	Result
Acid value Method: DIN EN ISO 660	mg KOH/g	< 4,0	1,1
Peroxide value Method: DIN EN ISO 3960	meqO2/kg	< 10,0	4,6
Relative density (20°C) Method: DIN EN ISO 15212-1	-	0,910 - 0,930	0,921
Refraction index (20°C) Method: DIN 51423-2	-	1,4720 - 1,4770	1,4740

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	%	5,0 - 9,0	5,8
C16:1 Palmitoleinsäure / palmitoleic acid	%	-	0,1
C18:0 Stearinsäure / stearic acid	%	2,0 - 8,0	3,0
C18:1 Ölsäure / oleic acid	%	14,0 - 40,0	34,5
C18:2 Linolsäure / linoleic acid	%	48,0 - 74,0	54,8
C18:3 Linolensäure / linolenic acid	%	< 1,0	0,1
C20:0 Arachinsäure / arachidic acid	%	-	0,2
C20:1 Eicosensäure / eicosenoic acid	%	-	0,2
C22:0 Behensäure / behenic acid	%	-	0,7
C22:1 Erukasäure / erucic acid	%	-	< 0,05
C24:0 Lignocerinsäure / lignoceric acid	%	-	0,2

Nutritional values for 100 g Calculated	Unit	Result
Energy value (app.)	(kJ/kcal)	3700 / 900
Fat	g	100
Saturated fatty acids	%	10,0
Monounsaturated fatty acids	%	34,8
Polyunsaturated fatty acids	%	54,9
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.