

Bezeichnung / name of product:

*Karottenmazerat frisch, bio auf Basis Sesamöl, bio - stabilisiert mit Rosmarinextrakt /
Carrot Macerate fresh, Organic based on Sesame Oil Organic - stabilized with rosemary extract*

Artikelnummer / article number: 10540

Produktbeschreibung / product description:

Hergestellt durch mazerieren des frischen hergestellten Karottensafts in Sesamöl (1kg Karottensaft aus 1,5 kg Bio-Karotten, pro kg Bio-Sesamöl). Anschließend Dekantierung der wäßrigen Phase und Filtration des Mazerates. Stabilisiert mit 640 ppm Rosmarinextrakt auf Sonnenblumenölbasis. /

Produced by macerating the fresh produced carrot juice in sesame oil (1kg carrot juice from 1,5 kg organic carrots, per kg organic sesame oil). Subsequent decantation of the aqueous phase and filtration of the macerate. Stabilized with 640 ppm rosemary extract based on sunflower oil.

INCI:	CAS-Nr. / no.:	EINECS-Nr. / no.:
Daucus Carota Sativa Root Extract	84929-61-3	284-545-1
Sesamum Indicum Seed Oil	8008-74-0	232-370-6
Rosmarinus Officinalis Leaf Extract	84604-14-8	283-291-9
Helianthus Annuus Seed Oil	8001-21-6	232-273-9
Zolltarifnummer / customs tariff no.:	33019090	

Zertifizierung / certification:

DE-ÖKO-007 / COSMOS certified 100% bio (organic) / Kosher

Einsatz / usage:

Naturkost / natural food

Bio- und Naturkosmetik / organic cosmetics and natural cosmetics

Sensorik / sensory property:

Aussehen / appearance: gelb / yellow

Geruch / odour: arttypisch, ohne Fremdgeruch / product typical, without off-smell

Geschmack / flavour: arttypisch, ohne Fremdgeschmack / product typical, without off flavour

Konsistenz / consistency: flüssig / liquid

Chemische und physikalische Kennzahlen / chemical and physical operating figures:

Säurezahl / acid value	mg KOH/g	< 5,0
Peroxidzahl / peroxide value	meq O ₂ /kg	< 30,0
relative Dichte / relative density (20°C)	-	0,900 - 0,930
Brechungsindex / refraction index (20°C)	-	1,4700 - 1,4760

Fettsäurezusammensetzung / fatty acid composition:

C16:0 Palmitinsäure / palmitic acid	%	6,0 - 12,0
C18:0 Stearinsäure / stearic acid	%	4,0 - 9,0
C18:1 Ölsäure / oleic acid	%	38,0 - 48,0
C18:2 Linolsäure / linoleic acid	%	36,0 - 45,0
C18:3 Linolensäure / linolenic acid	%	< 2,0

Carotinoide gesamt / total carotenes	nachweisbar / detectable
--------------------------------------	--------------------------

Allergene / allergens:

Wird ausschließlich aus sortenreiner Rohware hergestellt und ist frei von tierischem Protein.
Weitere Informationen zu evtl. vorhandenen Allergenen sind in der produktspezifischen Allergenliste aufgeführt.

Produced from homogeneous raw material and free from animal protein.
Further information on any allergens that may be present, are listed in the product-specific allergen list.

GVO / GMO:

GVO-frei gemäß Verordnung (EG) Nr.834/2007

GMO-free according to regulation (EC) no.834/2007

Tierversuchsfreiheit - BSE/TSE - vegan / non animal testing - BSE/TSE - vegan:

Dieses Produkt wurde nicht in Tierversuchen getestet, es ist rein pflanzlicher Herkunft, somit vegan und stellt dadurch keine Gefahr durch BSE/TSE dar.

This product is not tested on animals, it is produced from vegetable raw material, therefore vegan and thereby no risk of BSE/TSE.

Nanotechnologie - Bestrahlung - CMR-Stoffe / nanotechnology - radiation treatment - CMR materials:

Dieses Produkt wurde nicht bestrahlt und enthält weder Nanopartikel, noch Gefahrstoffe, die karzinogen, mutagen oder reproduktionstoxisch wirken.

This product has not been irradiated and does not contain nanoparticles or carcinogen, mutagen and eprotoxic substances.

Schadstoffe - Kontaminanten / pollutants - contaminants:

- entsprechend des BNN-Orientierungswertes für Pestizide
- entsprechend aller in der EU geltenden gesetzlichen Bestimmungen für Lebensmittel und kosmetische Mittel.
- according to BNN orientation value for pesticides
- according to all legal regulations for food and cosmetics effective in the EU

Lagerung - Haltbarkeit / storage - shelf life:

Lagerung: Kühl und trocken, vor Licht geschützt, in dicht verschlossenen, vollständig gefüllten Behältnissen.
Haltbarkeit: Im Originalgebinde mindestens 24 Monate ab Produktionsdatum.
Verpackung: Entsprechend den geltenden gesetzlichen Bestimmungen der EU.
Storage: Cool, dry, protected against light, in sealed and competely filled packages.
Shelf life: In original packaging minimum 24 months from production date.
Packaging: According to effective legal EC regulations

Information:

Je nach Anbaubedingungen und Sorten können Schwankungen in obigen Kenndaten auftreten. Diese Spezifikation entbindet den Bezieher unserer Produkte nicht von seiner Qualitätsverantwortung und Sorgfaltspflicht.

Depending on agricultural conditions and species the above values are subject to natural fluctuations.
This specification does not release the purchaser of our products from his duty of care and responsibility.

AOT Qualitätssicherung. Maschinell erstellt, daher ohne Unterschrift gültig.
AOT Quality Assurance. Established by computer, therefore no signature.
Wiggensbach, 18.10.2018