

Bezeichnung / name of product:

*Palmöl raffiniert, bio /
Palm Oil Refined, Organic*

Artikelnummer / article number: 91151; 10165

Produktbeschreibung / product description:

100% ungehärtetes Palmöl bio ohne weitere Zusätze, hergestellt aus dem Fruchtfleisch der Früchte der Ölpalme durch mechanische Pressung und anschließender physikalischer Raffination mit eingesetzten Verarbeitungshilfsstoffen nach der Bio-Verordnung (EG) 834/2007, im speziellen Verordnung (EG) 889/2008 Anhang VIII Abschnitt B.

100% unhardened Palm oil organic without further additives, produced from the fruitpulp of the fruits of the oilpalm by mechanical pressing and subsequent physical refining with used processing excipients according to the Organic Regulation (EC) 834/2007, in particular Regulation (EC) 889/2008 Annex VIII Section B.

INCI: Elaeis Guineensis Oil
CAS-Nr. / no.: 8002-75-3
EINECS-Nr. / no.: 232-316-1
Zolltarifnummer / customs tariff no.: 15119019

Zertifizierung / certification:

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

Einsatz / usage:

Naturkost - nicht geeignet für Säuglingsnahrung / natural food - not suitable for baby food

Bio- und Naturkosmetik / Organic cosmetics and natural cosmetics

Sensorik / sensory property:

Aussehen / appearance: weißlich, leicht beige / white, light beige
Geruch / odour: arttypisch, ohne Fremdgeruch / product typical, without off-smell
Geschmack / flavour: arttypisch, ohne Fremdgeschmack / product typical, without off flavour
Konsistenz / consistency: weich, geschmeidig / soft, smooth

Chemische und physikalische Kennzahlen / chemical and physical operating figures:

Säurezahl / acid value	mg KOH/g	< 1,0
Peroxidzahl / peroxide value	meq O ₂ /kg	< 5,0
relative Dichte / relative density (40°C)	-	0,890 - 0,920
Brechungsindex / refraction index (40°C)	-	1,4550 - 1,4610

Fettsäurezusammensetzung / fatty acid composition:

C14:0 Myristinsäure / myristic acid	%	< 2,0
C16:0 Palmitinsäure / palmitic acid	%	37,0 - 60,0
C16:1 Palmitoleinsäure / palmitoleic acid	%	< 2,0
C18:0 Stearinsäure / stearic acid	%	3,0 - 8,0
C18:1 Ölsäure / oleic acid	%	25,0 - 50,0
C18:2 Linolsäure / linoleic acid	%	7,0 - 14,0
C20:0 Arachinsäure / arachidic acid	%	< 1,0

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 reprotoxic 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 Originalgebilde mindestens 18 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 18 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.

Info Sheet from the supplier of All Organic Treasures GmbH for:

- Palm Kernel Oil Deodorised, Organic
- Palm Oil Deodorised, Organic

Organic palm fat, origin Brasil / crop growing in the region of Belem, north Brasil

Certified organic through IBD Instituto Biodinamico www.ibd.com.br acc.:

1. IBD standards
2. Regulation (EU) Nr. 834/2007
3. USDA / NOP
4. Approved by Bio Suisse
5. Certified acc. IBD Ecosocial Standards www.ecosocialnet.com
6. Certified acc. ISO 14001:2004 (Environmental Management System) through DNV.

Inaugural member of the RSPO (Round Table for Sustainable Palm Oil) www.rspo.org
Substantially involved in the development of the RSPO principles and criteria.

RSPO / IP certified since 18.08.2011.

Member of the Palm Oil Innovation Group (POIG) www.poig.org

Partnership with OLT **Orangutan Land Trust** since 09.01.2014.

Release of the first Agropalma sustainability report according GRI – **Global Report Initiative** (G4Guidelines) on 26.09.2014.

Organic palm fat, origin Columbia / crop growing in the region of Magdalena, north Columbia

Certified organic through Ecocert S/A www.ecocert.com acc.:

1. Regulation (EU) Nr. 834/2007
2. USDA / NOP 7 CFR Part 205
3. Approved by Bio Suisse

Inaugural member of the RSPO (Round Table for Sustainable Palm Oil) www.rspo.org
Substantially involved in the development of the RSPO principles and criteria.

RSPO / IP certified since 01.12.2010.

Member of the Palm Oil Innovation Group (POIG) www.poig.org

Supplier itself is RSPO / SG certified since 25.09.2012.

The supplier is a member of the **Forum Nachhaltiges Palmöl (FONAP)** www.forumpalmoel.org

27.09.2015 release of the **WWF Palmoil Scorecard 2015** www.wwf.de/palmoel2015

AOT Qualitätssicherung. Maschinell erstellt, daher ohne Unterschrift gültig.
AOT Quality Assurance. Established by computer, therefore no signature.
Wiggensbach, 08.03.2019