


**Spezifikationsblatt (gültig ab 11/2017)**  
**Hanföl (biologisch kontrollierter Anbau)**

**S1/2**

Produktspezifikationen			
<b>Produkt</b>	Hanföl kaltgepresst nativ	Produktcode	
Produktbeschreibung	Nüsse der Gattung Cannabis Sativa und der Sorten Jubileu, Zenit, Finola. Biologisch kontrollierter Anbau und biologisch kontrollierte Verarbeitung (aus Roh-Hanfsemen, kalt bearbeitet, chemikalienfrei, ohne Hexan).		
Herkunft	Unsere Hanfsemen werden ausschließlich in der EU angebaut und kontrolliert verarbeitet.		
Erntejahr	2017	Verarbeitet	2017
Akkreditiert Biologisch kontrollierter Anbau  DE-ÖKO-070	Kontrollcode DE-ÖKO-070	Zertifizierungsnummer DE-BE-070-5557-B	
Allgemeine Erfordernisse	Die Ware unterliegt dem Lebensmittelgesetz. Es handelt sich um ein reines Naturprodukt. Frei von Zusätzen jeglicher Art, keine Konservierungsmittel, keine Additive.		
Nutzung	Lebensmittel zum Direktverzehr und zur Weiterverarbeitung		
Sensorische Anforderungen	Aussehen	Grünliches Öl	
	Geruch/Geschmack	Charakteristisch nussig	
	Textur	Seidig	
Besatz/Reinheit	Reinheit > 99 %.		
NON-GMO	Kein gentechnisch verändertes Produkt		
Allergen und Gluten Frei	nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 Anhang II		
Verpackung	Vakuumverpackte 60-Liter-Fässer und 1000-Liter-IBC-Plastikcontainer, aus lichtundurchlässigem lebensmittel-echtem Material. Gefüllt mit Stickstoff.	Haltbarkeit	12 Monate
Lagerbedingungen	Luftverschlossen, trocken und kühl (6-8 Grad), ohne direkten Lichteinfluss		
Zusammensetzung und Nährwert	<b>Nährwerttabelle (Durchschnittswerte pro 100 g)</b>		
	Energie, kJ/kcal	3450 kJ/820 kcal	
	Fett	92 g	
	Davon:		
	- gesättigte Fettsäuren	8 g	
	- einfach ungesättigte	10 g	
	- mehrfach ungesättigte	71 g	
	Kohlehydrate	0 g	
	Davon:		
	Zucker	0 g	
	Ballaststoffe	0 g	
	Proteine	0 g	
	Salz	0 g	
	Vitamin A	0 mg	
	Vitamin B1	1,3 mg	
Vitamin B2	1,2 mg		
Vitamin B6	0,6 mg		
Vitamin D	0 µg		
Vitamin E	10 mg		

**Spezifikationsblatt (gültig ab 11/2017)**  
**Hanföl (biologisch kontrollierte Anbau)**

**S2/2**

Fettsäureverteilung im Fettanteil in %	Myristinsäure (14:0)	< 1	α- Linolensäure (18:3)	13 – 30
	Palmitinsäure (16:0)	5-12	Stearidonsäure (18:4)	< 2
	Palmitoleinsäure (16:1)	< 1	Arachinsäure (20:0)	< 2
	Margarinsäure (17:0)	< 1	Eicosadiensäure (20:2)	< 1
	Stearinsäure (18:0)	1-4,5	Eicosensäure (20:1)	< 1
	Ölsäure (18:1)	9-17	Behensäure (22:0)	< 1
	Linolsäure (18:2)	45 – 65	Lignocerinsäure (24:0)	< 1
	γ-Linolensäure (18:3)	< 1		
<b>Range</b>			<b>Verordnung</b>	
Mikrobiologische Untersuchungen in KbE/g	Salmonellen	in 25 g nicht nachweisbar		VERORDNUNG (EG) Nr. 2073/2005
	Staphylokokken	< 100		
	Escheria coli	< 10		
	Aerobe mesophile Keimzahl	< 10 <sup>6</sup>		
Chemische-analytische Werte	Mykotoxine	< Aflatoxin total < 4 µg/kg, Ochratoxin < 3 µg/kg		(EG) Nr. 1881/2006
	Schwermetalle	< Blei < 0,1 mg/kg, Cadmium < 0,2 mg/kg		
	PAH	< 2 µg/kg		
	THC (total)	< 3.5 mg/kg		Richtwert BGVV 07/2000
	Säurezahl	< 4 mg KOH/g		
	POZ	< 10 meq/kg		