



Qualitätsmanagement-Produktspezifikation BIO WOK ÖL / WOK OIL / HUILE GOURMANDE	Redaktion	Prüfung & Freigabe	Referenz : PS-QM-21
	07.10.2016 Sylvia Dietzel	07.10.2016 Tina Uschner	Version N°: 2
	<i>S. Dietzel</i>	<i>T. Uschner</i>	Seite 1/3
			Verantwortlich: Qualitätssicherung

1. Zutaten / ingredients / ingrédients

Bio Sonnenblumenöl gedämpft / *organic sunflower oil deodorized / huile biologique de tournesol désodorisée*

Bio Erdnussöl, geröstet / *organic toasted peanut oil / huile biologique d'arachide grillée*

Bio Chiliextrakt / *organic chili extract / extrait de chili biologique*

Die Ölmischung entspricht dem deutschen Lebensmittelbuch – Leitsätze für Speisefette und Speiseöle, der Verordnung (EG) Nr.834/2007, Öko-Kontrollstelle ABCERT DE-ÖKO-006.

According to German Food code for edible fats and oils, EC regulation Nr.834/2007, certified by ABCERT DE-ÖKO-006.

La composition de l'huile est conforme au Code alimentaire allemand - Principes pour les graisses et les huiles comestibles, règlement (CE) N° 834/2007, certifié par ABCERT DE-ÖKO-006.

Bio Sonnenblumenöl gedämpft / organic sunflower oil deodorized/ huile biologique de tournesol désodorisée

Kaltgepresst, aus erster Pressung, einmal gefiltert, keine Zusatzstoffe, mit Wasserdampf desodoriert.

High Oleic Sonnenblumenkerne (*Helianthus annuus L.*) aus kontrolliert biologischem Anbau, gesund und handelsüblich, aus aktueller Ernte.

First cold pressing, filtered once, no additives, deodorized by water steam.

High oleic sunflowers kernels (Helianthus annuus L.) issued from organic harvesting, wholesome, cleaned, current harvest.

Huile obtenue par première pression à froid, une filtration, aucun additif, désodorisée par vapeur d'eau.

Graines de tournesol oléique (Helianthus annuus L.) issues de l'agriculture biologique, saines, propres, récolte actuelle.

Bio Erdnussöl, geröstet / organic toasted peanut oil / huile biologique d'arachide grillée

Aus erster Pressung, dekantiert und gefiltert, keine Zusatzstoffe.

Erdnüsse (*Prunus amygdalus*) aus kontrolliert biologischem Anbau, gesund und handelsüblich, aus aktueller Ernte.

First pressing, decanted and filtered, no additives.

Peanuts (Prunus amygdalus) issued from organic harvesting, wholesome, cleaned, current harvest.

Obtenue par première pression, décantée puis filtrée, aucun additif

Arachides (Prunus amygdalus), issues de l'agriculture biologique, saines, propres, récolte actuelle.

Bio Chiliextrakt / organic chili extract / extrait de chili biologique

Extraktion aus Chili (*Capsicum frutescens*), keine Lösungsmittel, keine Zusatzstoffe

Chili aus kontrolliert biologischem Anbau, gesund und handelsüblich, aus aktueller Ernte

Extraction of chili fruits (Capsicum frutescens), no solvent, no additives

Fruits issued from organic harvesting, wholesome, current harvest.

Extraction de fruits de chili (Capsicum frutescens), aucun solvant, aucun additif

Fruits issus de l'agriculture biologique, sains, propres, récolte actuelle

2. Allergene / Allergenes / Allergènes

(gemäß Anhang II der VO (EU) Nr. 1169/2011/ *According to Annex II to regulation (EU) No 1169/2011/ conforme à l'annexe II du règlement (UE) N° 1169/2011*)

Dieses Produkt enthält Erdnussöl. Hergestellt in einem Betrieb, der Sesam-, Walnuss-, Senf- und Weizenkeimöl verarbeitet. / This product contain peanut oil. Produced in a factory where sesame oil, walnut oil, mustard oil and wheat germ oil are handled. / Ce produit contient huile d'arachide. Fabriquée dans un atelier qui utilise huile de sésame, noix, moutarde et germe de blé.



Qualitätsmanagement-Produktspezifikation BIO WOK ÖL / WOK OIL / <i>HUILE GOURMANDE</i>	Redaktion	Prüfung & Freigabe	Referenz : PS-QM-21
	07.10.2016 Sylvia Dietzel	07.10.2016 Tina Uschner	Version N°: 2
	<i>S. Dietzel</i>	<i>T. Uschner</i>	Seite 2/3
			Verantwortlich: Qualitätssicherung

3. Physikalisch-chemische Eigenschaften / Physicochemical characteristics / Caractéristiques physico-chimiques

	Werte	Methode
Säurezahl / <i>acid value / indice d'acide</i> (mg KOH / g)	≤ 4	DGF C-V 2
Peroxidzahl / <i>peroxide value / indice de peroxyde</i> (meq d'O2/kg)	≤ 10	DGF C-VI 6a – Teil 1
Dichte / <i>density / densité</i> (g/ml)	0,91	20°C, DGF C-IV 2d
Rauchpunkt / <i>smoking point / point fumée</i> (°C)	218	/

4. Durchschnittlicher Nährwert pro: / nutritional value per: / valeurs nutritionnelles par: 100ml

	Werte / <i>value / valeurs</i>	Methode / <i>methods / méthodes</i>
Energie / <i>calories / valeurs énergétiques</i>	3367 kJ / 819 kcal	Berechnet gem. VO (EU) 1169/2011
Fett / <i>lipides / matières grasses</i> (g)	91	DGF C-VI 10a/11d
davon / <i>from which / dont:</i>		
- Gesättigte Fettsäuren / <i>saturates / acide gras saturés</i> (g)	9	
- Einfach ungesättigte Fettsäuren / <i>mono-unsaturates / acide gras mono-insaturés</i> (g)	69	
- Mehrfach ungesättigte Fettsäuren / <i>polyunsaturates / acide gras polyinsaturés</i> (g)	13	
- Davon Linolsäure / <i>of which linolenic acid / dont acide linoléinique</i> C18:2 (omega-6) (g)	12	
- Davon Alpha-Linolensäure / <i>of which Alpha-linolenic acid / dont acide alpha-linolénique</i> C18:3 (omega-3) (g)	0	
Kohlenhydrate / <i>carbohydrates / glucides</i> (g)	0	Berechnet gem. VO (EU) 1169/2011
davon Zucker / <i>from which sugar / dont sucre</i> (g)	0	
Eiweiß / <i>proteines / protéines</i> (g)	0	
Salz / <i>salt / sel</i> (g)	0	
Vitamin E / <i>vitamin E / vitamine E</i> (mg alpha-tocopherol-Äquivalent)	47	DGF F-II 4a

5. Organoleptische Eigenschaften / organoleptic properties / Caractéristiques organoleptiques

Aussehen, Farbe / <i>aspect, colour / aspect, couleur</i>	Flüssig, Klar, gelb-braun, frei von Verunreinigungen/ <i>Liquid, clear, yellow-brown, free of impurities / Limpide, jaune-marron, sans impuretés</i>
Geruch, Geschmack / <i>odour, flavour / odeur, saveur</i>	Nussig, röstig, scharf, frei von Fehlern / <i>nutty, toasty, hot, absence of errors / de noix, grillée, corsée; absence de défaut</i>



Qualitätsmanagement-Produktspezifikation BIO WOK ÖL / WOK OIL / HUILE GOURMANDE	Redaktion	Prüfung & Freigabe	Referenz : PS-QM-21
	07.10.2016 Sylvia Dietzel	07.10.2016 Tina Uschner	Version N°: 2
	<i>S. Dietzel</i>	<i>T. Uschner</i>	Seite 3/3
			Verantwortlich: Qualitätssicherung

6. Sanitär / Kontaminanten / sanitary / contaminant properties / Caractéristiques Sanitaires / Contaminants

Weichmacher / <i>phtalates / phtalates</i>	Gemäß den BNN-Orientierungswerten / <i>According to the BNN orientation values / Conforme aux valeurs d'orientation du BNN</i>
Pestizide / <i>pesticides / pesticides</i>	gemäß der Verordnung (EG) Nr.834/2007 und den BNN-Orientierungswerten / <i>According to regulation (EC) Nr.834/2007 and to the BNN orientation values / conforme au règlement (UE) N° 834/2007 et aux valeurs d'orientation du BNN</i>
Kontaminanten / <i>contaminants / contaminants</i>	Gemäß den europäischen Verordnungen / <i>According to current EC regulation / Conforme à la réglementation Européenne en vigueur</i>
GVO / <i>GMO / OGM</i>	Gemäß Verordnung / <i>According to regulation / conforme au règlement: (EG) Nr. 834/2007, (EG) Nr. 1829/2003, (EG) Nr. 1830/2003</i>

7. Verpackung / Aufbewahrung / Verwendung / packaging / preserving / utilisation / Conditionnement / Conservation / Utilisation

Verpackung (je nach Produkt) / <i>packaging (according to the product) / Conditionnement (selon le produit)</i>	Flasche / <i>bottle / bouteille: 40ml, 250ml</i>
MHD / <i>BBD / DLUO</i>	15 Monate / <i>months / mois</i>
Lagerhinweise / <i>storage conditios / Conditions de stockage</i>	Bei Raumtemperatur aufbewahren und vor Licht schützen. / <i>Keep at room temperature and sheltered from light / A conserver à température ambiante et à l'abri de la lumière</i>
Verwendungshinweise / <i>use caution / Précaution d'utilisation</i>	Nicht über den Rauchpunkt erhitzen. / <i>Do not heat above smoking point / Ne pas faire fumer</i>

Version	Freigabedatum	Art der Änderung
2	07.10.2016	Umbenennung Huile de Wok in Huile Gourmande
1	23.11.2015	Ersterstellung