



Qualitätsmanagement-Produktspezifikation	Redaktion	Prüfung	Freigabe	Referenz : PS-QM-47
BIO BRATÖL MIT GHEE / COOKING AND FRYING OIL WITH GHEE / CUISSON AU GHEE	18.07.2017 Sylvia Dietzel	18.07.2017 Melanie Baumgart	18.07.2017 Tina Uschner	Version N°: 2
	<i>S. Dietzel</i>	<i>M. Baumgart</i>	<i>T. Uschner</i>	Seite 1/3
				Verantwortlich: Qualitätssicherung

Bratöl mit geklärter Butter Ghee / *Cooking and Frying Oil with clarified butter ghee* /
Huile de cuisson au beurre clarifié ghee

1. Zutaten / ingredients / ingrédients

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

20% Bio Ghee aus 100% Butterfett / *organic ghee from 100% butter* / *ghee biologique de 100% beurre*

Butterextrakt / *butter extract* / *extrait de beurre*

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.

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

High oleic sunflowers kernels (Helianthus annuus L.) issued from organic harvesting.

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.

Bio Ghee aus 100% Butterfett / organic ghee from 100% butter / ghee biologique de 100% beurre

Eingeschmolzene Butter, nach traditionellem ayurvedischem Siedeverfahren gekocht und gesiebt. Butter aus kontrolliert biologischem Anbau.

Melted butter, cooked and sifted according to traditional ayurvedic boiling method. Butter issued from organic cultivation.

Le beurre fondu, cuit et tamisé selon la méthode traditionnelle d'ébullition ayurvédique. Beurre de l'agriculture biologique.

Butterextrakt / butter extract / extrait de beurre

Extraktion aus Butterkonzentrat, keine Lösungsmittel, keine Zusatzstoffe

Extraction of butter, no solvent, no additives

Extraction de beurre, aucun solvant, aucun additif

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 Ghee und Butterextrakt, hergestellt aus Butter. / This product contain Ghee and butter extract, made from butter. / Ce produit contient ghee et le beurre extrait, fabriqué à partir de beurre.



Qualitätsmanagement-Produktspezifikation	Redaktion	Prüfung	Freigabe	Referenz : PS-QM-47
BIO BRATÖL MIT GHEE / COOKING AND FRYING OIL WITH GHEE / CUISSON AU GHEE	18.07.2017 Sylvia Dietzel	18.07.2017 Melanie Baumgart	18.07.2017 Tina Uschner	Version N°: 2
	<i>S. Dietzel</i> <i>M. Baumgart</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)	≤ 1	DGF C-V 2
Peroxidzahl / <i>peroxide value / indice de peroxyde</i> (meq d'O2/kg)	≤ 5	DGF C-VI 6a – Teil 1
Dichte / <i>density / densité</i> (g/ml)	0,90	20°C, DGF C-IV 2d
Rauchpunkt / <i>smoking point / point fumée</i> (°C)	200	/

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>	3330 kJ / 810 kcal	Berechnet gem. VO (EU) 1169/2011
Fett / <i>lipides / matières grasses</i> (g)	90	DGF C-VI 10a/11d
davon / <i>from which / dont</i> :		
- Gesättigte Fettsäuren / <i>saturates / acide gras saturés</i> (g)	14 – 22	
- Einfach ungesättigte Fettsäuren / <i>mono-unsaturates / acide gras mono-insaturés</i> (g)	54 – 80	
- Mehrfach ungesättigte Fettsäuren / <i>polyunsaturates / acide gras polyinsaturés</i> (g)	4 – 6	
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)	20 – 45	DGF F-II 4a

5. Organoleptische Eigenschaften / organoleptic properties / Caractéristiques organoleptiques

Aussehen, Farbe / <i>aspect, colour / aspect, couleur</i>	flüssig, hellgelb, trüb mit weißem Bodensatz, frei von Verunreinigungen/ <i>Liquid, light yellow, cloudy with white sediment, free of impurities / Limpide, jaune-pâle, trouble avec sédiment blanc, sans impuretés</i>
Geruch, Geschmack / <i>odour, flavour / odeur, saveur</i>	Mild, leicht säuerlich, Aroma von erwärmter Butter, frei von Fehlern / <i>Mild, slightly sour, flavor of heated butter, absence of errors / Doux, légèrement aigre, saveur de beurre chauffé; absence de défaut</i>



Qualitätsmanagement-Produktspezifikation BIO BRATÖL MIT GHEE / COOKING AND FRYING OIL WITH GHEE / CUISSON AU GHEE	Redaktion	Prüfung	Freigabe	Referenz : PS-QM-47
	18.07.2017 Sylvia Dietzel	18.07.2017 Melanie Baumgart	18.07.2017 Tina Uschner	Version N°: 2
				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</i> : 40ml, 500ml
MHD / <i>BBD / DLUO</i>	12 Monate / <i>months / mois</i>
Lagerhinweise / <i>storage conditios / Conditions de stockage</i>	Bei Raumtemperatur aufbewahren und vor Licht schützen. Bei niedrigeren Temperaturen wird der Bodensatz fest. Zum Schmelzen ins Wasserbad stellen. / <i>Keep at room temperature and sheltered from light. At lower temperatures, the sediment becomes solid. To melt, place in a bain-marie. / A conserver à température ambiante et à l'abri de la lumière. Le sédiment peut apparaître solidifier à basses températures. Mettre à fondre dans un bain marie.</i>
Verwendungshinweise / <i>use caution / Précaution d'utilisation</i>	Vor Gebrauch gut schütteln / <i>Shake well before use / Bien agiter avant utilisation</i> Nicht über den Rauchpunkt erhitzen. / <i>Do not heat above smoking point / Ne pas faire fumer</i> Frittieren: Nicht über 200°C erhitzen. Ölbad nach spätestens 10 Anwendungen wechseln. / <i>Frying: Do not heat above 200 ° C. Change oil after 10 applications at the latest. / Pour la friture: ne pas dépasser 200° C. Changer l'huile régulièrement (max. 10 utilisations).</i>

Version	Freigabedatum	Art der Änderung
2	18.07.2017	Ergänzung Huile de cuisson au beurre clarifié ghee ; Änderung Nährwerte, Entfernung aus akt. Ernte
1	24.10.2016	Ersterstellung