



Qualitätsmanagement-Produktspezifikation <b>BIO SCHWARZKÜMMELÖL /</b> <i>ORGANIC BLACK CUMIN OIL / HUILE</i> <i>BIOLOGIQUE DE CUMMIN NOIR</i>	Redaktion	Prüfung & Freigabe	Referenz : PS-QM-19
	23.11.2015 Jana Schwarze	23.11.2015 Tina Uschner	Version N°: 1
	<i>J. Schwarze</i>	<i>T. Uschner</i>	Seite 1/3
			Verantwortlich: Qualitätssicherung

Schwarzkümmelöl aus erster kalter Pressung, gefiltert, keine Zusatzstoffe.

Schwarzkümmel (*Nigella Sativa* L.), aus kontrolliert biologischem Anbau, gesund, rein, aus aktueller Ernte.

Gemäß der Verordnung (EG) Nr.834/2007, Öko-Kontrollstelle ABCERT DE-ÖKO 006.

*Black cummin oil issued first cold pressing, filtered, no additives.*

*Black cummin (Nigella Sativa L.) issued from organic harvesting, healthy, purified, current harvest.*

*According to EC regulation Nr.834/2007, certified by ABCERT DE-ÖKO 006.*

*L'huile de cummin noir obtenue par première pression à froid, filtrée, aucun additif.*

*Cummin noir (Nigella Sativa L.) issu de l'agriculture biologique, sain, propre, récolte actuelle.*

*Conforme au règlement (CE) N° 834/2007, certifiée par ABCERT DE-ÖKO 006.*

## 1. **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*)

keine Allergene enthalten / *contain no allergens / ne contient pas d'allergènes*

## 2. **Physikalisch-chemische Eigenschaften / Physicochemical characteristics / Caractéristiques physico-chimiques**

		Werte	Methode
Säurezahl / <i>acid value / indice d'acide</i>	(mg KOH /g)	≤ 10	DGF C-V 2
Peroxidzahl / <i>peroxide value / indice de peroxyde</i>	(meq d'O2/kg)	≤ 40	DGF C-VI 6a – Teil 1
Dichte / <i>density / densité</i>	(g/ml)	0,92	20°C, DGF C-IV 2d



Qualitätsmanagement-Produktspezifikation <b>BIO SCHWARZKÜMMELÖL /</b> <i>ORGANIC BLACK CUMIN OIL / HUILE</i> <i>BIOLOGIQUE DE CUMMIN NOIR</i>	Redaktion	Prüfung & Freigabe	Referenz : PS-QM-19
	23.11.2015 Jana Schwarze	23.11.2015 Tina Uschner	Version N°: 1
	<i>J. Schwarze</i> <i>T. Uschner</i>		Seite 2/3

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

	Werte / <i>value</i> / <i>valeurs</i>	Methode / <i>methods</i> / <i>méthodes</i>
Energie / <i>calories</i> / <i>valeurs énergétiques</i>	3404 kJ / 828 kcal	Berechnet gem. VO (EU) 1169/2011
Fett / <i>lipides</i> / <i>matières grasses</i> (g)	92	DGF C-VI 10a/11d
davon / <i>from which</i> / <i>dont</i> :		
- Gesättigte Fettsäuren / <i>saturates</i> / <i>acide gras saturés</i> (g)	11,2 – 16,8	
- Einfach ungesättigte Fettsäuren / <i>mono-unsaturates</i> / <i>acide gras mono-insaturés</i> (g)	17,6 – 26,4	
- Mehrfach ungesättigte Fettsäuren / <i>polyunsaturates</i> / <i>acide gras polyinsaturés</i> (g)	44,8 – 67,2	
- Davon Linolsäure / <i>of which linolenic acid</i> / <i>dont acide linoléinique</i> C18:2 (omega-6) (g)	43,2 – 64,8	
- Davon Alpha-Linolensäure / <i>of which Alpha-linolenic acid</i> / <i>dont acide alpha-linolénique</i> C18:3 (omega-3) (g)	0	
Kohlenhydrate / <i>carbohydrates</i> / <i>glucides</i> (g)	0	Berechnet gem. VO (EU) 1169/2011
davon Zucker / <i>from which sugar</i> / <i>dont sucre</i> (g)	0	
Eiweiß / <i>proteines</i> / <i>protéines</i> (g)	0	
Salz / <i>salt</i> / <i>sel</i> (g)	0	

**4. Organoleptische Eigenschaften / organoleptic properties / Caractéristiques organoleptiques**

Aussehen, Farbe / <i>aspect, colour</i> / <i>aspect, couleur</i>	Flüssig, Klar, gelb bis grünlich braun, frei von Verunreinigungen/ <i>Liquid, clear, yellow to green-brown, free of impurities</i> / <i>Limpide, clair, jaune à brun verdâtre, sans impuretés</i>
Geruch, Geschmack / <i>odour, flavour</i> / <i>odeur, saveur</i>	charakteristisch, frei von Fehlern / <i>typical, absence of errors</i> / <i>caractéristique, absence de défaut</i>



Qualitätsmanagement-Produktspezifikation <b>BIO SCHWARZKÜMMELÖL /</b> <i>ORGANIC BLACK CUMIN OIL / HUILE</i> <i>BIOLOGIQUE DE CUMMIN NOIR</i>	Redaktion	Prüfung & Freigabe	Referenz : PS-QM-19
	23.11.2015 Jana Schwarze	23.11.2015 Tina Uschner	Version N°: 1
	<i>J. Schwarze</i> <i>T. Uschner</i>		Seite 3/3
			Verantwortlich: Qualitätssicherung

**5. 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>

**6. 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, 100ml
MHD / <i>BBD / DLUO</i>	12 Monate / <i>months / mois</i>
Lagerhinweise / <i>storage conditios / Conditions de stockage</i>	Kühl und dunkel lagern, nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 3 Monaten verbrauchen. / <i>Keep at cool and sheltered from light. After opening, the bottle store in the refrigerator use within 3 months. / A conserver frais et à l'abri de la lumière. Après ouverture, conserver au réfrigérateur maximum 3 mois.</i>
Verwendungshinweise / <i>use caution / Précaution d'utilisation</i>	Während der Schwangerschaft sollte auf den Verzehr von Schwarzkümmelöl verzichtet werden. Nicht erhitzen. / <i>During pregnancy should be avoided to the consumption of black cumin oil. Do not heat. / Pendant la grossesse doit être évitée à la consommation de l'huile de cumin noir. Ne pas chauffer.</i>

Version	Freigabedatum	Art der Änderung
1	23.11.2015	Ersterstellung