

# Produktspezifikation Bio Aprikosenöl (Bio Aprikosensamenöl) CPV NON FOOD

## Product data sheet of organic apricot oil (organic apricot seed oil) CPV NON FOOD

CP = cold pressed = kalt gepresst; V = virgin = unbehandelt

Erstellt von/Generated by:	Ana-Maria Pilipinschi	Version Nr./Version No.:	15
Erstellt am/Generated at:	04.09.2017	Ersetzt Version Nr./Replaces version No.:	14
Gültig ab/Valid from:	04.09.2017	Seite/Page:	1

**Herkunft:** Der Ursprung des Aprikosenbaumes bzw. des Marillenbaumes, wie die österreichische Bezeichnung lautet, liegt wahrscheinlich in der Mandschurei im heutigen China. Von dort aus eroberte die Pflanze die gesamte westliche und südliche Welt. Sie wurde ursprünglich erstmals in Usbekistan eingeführt und wurde dann von den Griechen und Römern im westlichen und von den Arabern im südlichen Mittelmeerraum verbreitet. Über die Ufer des Schwarzen Meeres gelangte die Aprikose auch nach Osteuropa. Ab dem 18. Jh. wurde die Aprikose auch in den USA, vor allem in den Staaten Washington und Kalifornien, sowie in Kanada, Südafrika, Australien und Neuseeland angebaut. (Wurm 2002, S. 11)

**Origin:** *The origin of the apricot tree is probably in Manchuria in China. From there, the plant conquered the entire western and southern world. It was originally introduced for the first time in Uzbekistan and was then spread by the Greeks and Romans in the western and from the Arabs in the southern Mediterranean Sea Region. Over the shores of the Black Sea, the apricot came to Eastern Europe. From the 18<sup>th</sup> Century was the apricot grown in the United States, especially in the states of Washington and California, as well as in Canada, South Africa, Australia and New Zealand. (Wurm, 2002, p. 11)*

**Beschreibung der Pflanze:** Der Aprikosenbaum ist 3 bis 4 m hoch und hat kahle, rundliche, grün-rot glänzende Äste und Zweige. Die Blätter haben einen 2 bis 3 cm langen Stiel, der drüsenähnliche Verdickungen aufweist, und sind ca. 10 cm lang, ca. 7 cm breit, oval, zugespitzt, am Stiel herzförmig gekerbt, mit gezackten Rändern, beidseitig kahl mit glänzender Oberseite. Die Blüten wachsen einzeln oder paarweise auf den Stielen, haben einen rotbraunen Kelch, mit einem samtig behaarten 7 bis 8 mm großen Becher und stumpfen, kahlen, manchmal flaumigen herabhängenden Zipfeln. Die Blätter der Blütenkrone sind rund bis eiförmig, werden 1 bis 1,5 cm lang und sind rosa bis weiß gefärbt. Die Aprikose ist rund, manchmal mit platter Ober- und Unterseite, wird 4 bis 8 cm groß, ist hellgelb bis orangefarben, mit einer Längsfurche versehen und samtig behaart. Der Aprikosenkern ist steinhart, glatt, oval, wird bis zu 3 cm lang und lässt sich gut vom Fruchtfleisch ablösen, was ihn vom Pfirsichkern unterscheidet. Der Samen schmeckt süß, manchmal bitter und marzipanartig. (Hager 1978, Band 6a, S941f)

**Description of the plant:** *The apricot tree is 3 to 4 m tall and bald, plump and has shiny greenish-red stems and branches. The leaves have a 2 to 3 cm long stalk with glandular swellings on it and are about 10 cm long, about 7 cm wide, oval, pointed, heart-shaped at the stalk, with jagged edges on both sides and with a shiny bald top. The flowers grow singly or in pairs on the stems have a reddish-brown cup with a velvety hairy 7-8 mm large cup and blunt, bald, sometimes fluffy drooping tips. The leaves of the corolla are round to oval, are 1 to 1.5 cm long and are coloured pink to white. The apricot is round, sometimes with a flat top and bottom, is 4 to 8 inches tall, light yellow to orange, provided with a longitudinal furrow and velvety. The apricot kernel is rock hard, smooth, oval can be up to 3 inches long and can easily be separated from the pulp, which distinguishes it from the peach pit kernel. The seeds are sweet, sometimes bitter and marzipan-like. (Hager, 1978, Volume 6, S941f)*

**Ölgewinnung:** Zur Ölgewinnung werden ausschließlich die Samen der Kerne reifer Früchte verwendet, die ca. 13% Öl enthalten. Zuerst wird das Fruchtfleisch entfernt, die Kerne gewaschen und gespalten. Danach wird der Samen von der harten Kernschale getrennt und getrocknet. Die Ölgewinnung geschieht kalte Pressung der Samen und anschließender Filtration. (Kirst, Buchbauer, Klausberger 2008, S. 52; Ternes, Täufel, Tunger, Zobel 2005, S. 118)

**Produktspezifikation Bio Aprikosenöl (Bio Aprikosensamenöl) CPV NON FOOD**  
**Product data sheet of organic apricot oil (organic apricot seed oil) CPV NON FOOD**

CP = cold pressed = kalt gepresst; V = virgin = unbehandelt

Erstellt von/Generated by:	<b>Ana-Maria Pilipinschi</b>	Version Nr./Version No.:	<b>15</b>
Erstellt am/Generated at:	<b>04.09.2017</b>	Ersetzt Version Nr./Replaces version No.:	<b>14</b>
Gültig ab/Valid from:	<b>04.09.2017</b>	Seite/Page:	<b>2</b>

**Extraction of the oil:** For the oil extraction typically the seeds of ripe fruits are used, which contain about 13% of oil. First, the pulp is removed, and then the kernels are washed and split. Then the seeds are separated from the hard core shell and dried. The oil extraction is done by cold pressing of the seeds and subsequent filtration. (Kirst, Buchbauer, Klausberger, 2008, p. 52; Ternes, Täufel, Tunger, Zobel 2005, p. 118)

**Verwendung in der Pharmazie und Medizin:** Die Anwendungen von Bio Aprikosenöl (Bio Aprikosensamenöl) in der Pharmazie und Medizin sind vielfältig. Aufgrund seines relativ hohen Gehalts an Pangamsäure wird es in einigen Rezepturen verwendet. (Hunnius 1998, S. 1461; Kirst, Buchbauer, Klausberger 2008, S. 54 – 55; Filsoof et al. 1976)

**Use in pharmacy and medicine:** The applications of organic apricot oil (organic apricot seed oil) in pharmacy and medicine are diverse. Apricot seed oil is generally used in formulations due to its relatively high content of pangamic acid. (Hunnius 1998, p. 1461; Kirst, Buchbauer, Klausberger, 2008, p. 54 - 55; Filsoof et al 1976)

**Verwendung in der Kosmetik:** Öl- und Linolsäure sind die hauptsächlichen Bestandteile des Fettsäurespektrums von Bio Aprikosenöl (Bio Aprikosensamenöl). Aufgrund dessen, und aufgrund seiner mild hautpflegenden, wenig fettenden Eigenschaften, seines guten Verteilungsvermögens auf der Haut und seiner besonderen Eigenschaft schnell in die Haut einzuziehen, ist es eine sehr gute Grundlage für Cremes, Lotionen und Salben. Zu finden ist es in Anticellulitepräparaten, Fußcremes, Antischuppenshampoos, Antifaltenpräparaten, Sonnenpflegeprodukten, Babypflegeprodukten und Massageölen (Hager 1978, S. 942; Löw 2003, S. 117).

**Use in cosmetics:** Oleic and linoleic acids are the main components of the fatty acid spectrum of organic apricot oil. Because of this and because of its mild skin caregivers, little moisturizing properties, its excellent distribution qualities and its special property to quickly collect in the skin, it is a very good basis for creams, lotions and ointments. It can be found in anti-cellulite preparations, in foot creams, anti-dandruff shampoos, anti-wrinkle preparations, sun care products, baby care products and massage oils (Hager 1978, p. 942; Loew, 2003, p. 117).

**Verwendung in der Küche:** Bio Aprikosenöl findet in der Backwarenindustrie, aufgrund seines marzipanähnlichen Geschmacks und des Fehlens von giftigem Amygdalin, immer öfter Anwendung. Zudem verändert es weder die Konsistenz, noch die Farbe der Backwaren, was den Arbeitsprozessen zugutekommt, denn die Rezepturen müssen, wenn überhaupt, nur geringfügig verändert werden. Ebenso findet es als Speise- und Würzöl Anwendung, wobei die schnelle Verderblichkeit des Öls den Vertrieb durchaus erschwert. (El-Aat et al. 1986; Kirst, Buchbauer, Klausberger 2008, S. 55 – 56)

**Culinary uses:** Organic apricot oil is used in the baking industry, due to its marzipan-like taste and the absence of toxic amygdaline, more and more. Moreover, it does not change the consistency, nor the colour of baked goods, what is the benefit for the working processes, because the recipes have to be changed only slightly. It is also used as food and seasoning oil but the rapid perish ability of the oil makes its sale quite difficult. (Aat-El et al, 1986; Kirst, Buchbauer, Klausberger, 2008, p. 55-56.)

<b>1. Generelle Angaben / General information:</b>	
Artikel/Article:	Bio Aprikosensamenöl NON FOOD /

**Produktspezifikation Bio Aprikosenöl (Bio Aprikosensamenöl) CPV NON FOOD**  
**Product data sheet of organic apricot oil (organic apricot seed oil) CPV NON FOOD**

CP = cold pressed = kalt gepresst; V = virgin = unbehandelt

Erstellt von/Generated by:	<b>Ana-Maria Pilipinschi</b>	Version Nr./Version No.:	<b>15</b>
Erstellt am/Generated at:	<b>04.09.2017</b>	Ersetzt Version Nr./Replaces version No.:	<b>14</b>
Gültig ab/Valid from:	<b>04.09.2017</b>	Seite/Page:	<b>3</b>

	<i>Organic apricot seed oil NON FOOD</i>
Haltbarkeit/Shelf-life:	Ungeöffnet mindestens 16 Monate ab Lieferdatum haltbar, weil mit Stickstoff versiegelt. Nach dem Öffnen max. 3 Monate haltbar. / <i>Shelf life unopened at least 16 months from date of delivery because sealed with nitrogen. After opening max.3 months.</i>
Herstellung/Production:	Bio Aprikosensamenöl ist das fette Öl, das aus den Kernen der Aprikose ( <i>Prunus armeniaca L., Rosaceae</i> ) durch mechanische Kaltpressung und Filtration gewonnen wird. / <i>Organic Prunus Armeniaca Kernel Oil is the fixed oil expressed from the kernels of the Apricot, Prunus armeniaca L., Rosaceae.</i>
Lieferant/Hersteller: Supplier/Producer:	SanaBio GmbH Geschw.-Scholl-Str. 143a 39218 Schönebeck (Elbe) Email: info@sanabio.eu
INCI:	PRUNUS ARMENIACA KERNEL OIL
Ph. EUR:	-
CAS:	68650-44-2 / 72869-69-3
EINECS:	272-046-1
<b>2. Sensorik / Organoleptic parameters:</b>	
Form/Shape:	Flüssig / <i>Liquid</i>
Farbe/Colour:	Hellgelb bis Gelb / <i>Light yellow to yellow</i>
Gardner Farbe/ Gardner Colour:	0.0 – 6.5
Geruch/Odor:	Nussig, nach Marzipan / <i>Nutty, like marzipan</i>
Geschmack/Taste:	Nussig, nach Marzipan / <i>Nutty, like marzipan</i>
<b>3. Chem.-Phys. Kennzahlen / Chem. Phys. Parameters:</b>	
Relative Dichte/ Relative density:	0.85 – 0.95 Hinweis: Die Dichte ist von der Temperatur abhängig, sodass das vom Öl eingenommene Volumen sich in Abhängigkeit von der Temperatur des Öls verändert. Mit steigender Temperatur nimmt die Dichte jedoch ab, was gleichzeitig zu einer Volumenvergrößerung führt. Dieses Verhalten wird

**Produktspezifikation Bio Aprikosenöl (Bio Aprikosensamenöl) CPV NON FOOD**  
**Product data sheet of organic apricot oil (organic apricot seed oil) CPV NON FOOD**

CP = cold pressed = kalt gepresst; V = virgin = unbehandelt

Erstellt von/Generated by:	<b>Ana-Maria Pilipinschi</b>	Version Nr./Version No.:	<b>15</b>
Erstellt am/Generated at:	<b>04.09.2017</b>	Ersetzt Version Nr./Replaces version No.:	<b>14</b>
Gültig ab/Valid from:	<b>04.09.2017</b>	Seite/Page:	<b>4</b>

	<p>durch den kubischen Ausdehnungskoeffizienten beschrieben und als thermische Dilatation bezeichnet.</p> <p><i>Note: Density depends on temperature, so meaning that the volume occupied by the oil varies as a function of the temperature of the oil. However, as the temperature increases, the density decreases, which at the same time results in an increase in the volume. This behavior is described by the cubical expansion coefficient and referred to as thermal dilatation.</i></p>			
Brechungsindex/Refractive index:	1.470 – 1.473			
Verseifungszahl/Saponification Value:	185 – 195 mgKOH/g			
Iodzahl/Iodine value:	90 – 115 g/100g			
Unverseifbare Stoffe/Unsaponifiable matter:	< 1.0 %			
Flammpunkt/Flash point:	n.b.			
Schmelzpunkt/Melting point:	n.b.			
Peroxidzahl/Peroxyde value	< 15 meqO <sub>2</sub> /Kg verkehrsfähig konform Codex Alimentarius CODEX STAN 210			
Säurezahl/Acid value	< 4 mgKOH/g			
Spezifische Extinktion/ Specific absorbance measured at 270 nm	0.000 – 0.300			
<b>4. Fettsäurezusammensetzung / Fatty acid composition:</b>				
<b>Pro 100% / per 100%:</b>				
Palmitinsäure C 16:0	4.0 – 9.0 %			
Palmitoleinsäure C 16:1	≤ 2.0 %			
Stearinsäure C18:0	1.0 – 4.0 %			
Ölsäure C 18:1	58.0 – 74.0 %			
Linolsäure C 18:2	20.0 – 32.0 %			
Linolensäure C 18:3	≤ 0.2 %			
Arachinsäure C 20:0	≤ 0.2 %			
Eicosensäure C 20:1	≤ 0.2%			
<b>5. 26-Riechstoffe/Allergens (EG-VO 76/768/CE Annex III):</b>			<b>CAS</b>	<b>Werte/ Values</b>
Alpha Isomethyl ionone	3-Methyl-4-(2,6,6-trimethyl-2-cyclohexen-1-yl)3-buten-2-one	127-51-5	0%	
Amyl cinnamal	2-Benzylideneheptanal	122-40-7	0%	
Amylcinnamyl alcohol	2-Pentyl-3-phenylprop-2-en-1-ol	101-85-9	0%	
Anisyl alcohol	p-Methoxybenzyl-alcohol	105-13-5	0%	
Benzyl alcohol		100-51-6	0%	
Benzyl benzoate		120-51-4	0%	
Benzyl cinnamate	3-Phenyl-2-propenoicacid phenylmethyl ester	103-41-3	0%	
Benzyl salicylate		118-58-9	0%	

**Produktspezifikation Bio Aprikosenöl (Bio Aprikosensamenöl) CPV NON FOOD**  
**Product data sheet of organic apricot oil (organic apricot seed oil) CPV NON FOOD**

CP = cold pressed = kalt gepresst; V = virgin = unbehandelt

Erstellt von/ <i>Generated by:</i>	<b>Ana-Maria Pilipinschi</b>	Version Nr./ <i>Version No.:</i>	<b>15</b>
Erstellt am/ <i>Generated at:</i>	<b>04.09.2017</b>	Ersetzt Version Nr./ <i>Replaces version No.:</i>	<b>14</b>
Gültig ab/ <i>Valid from:</i>	<b>04.09.2017</b>	Seite/ <i>Page:</i>	<b>5</b>

Cinnamal	3-Phenyl-2-propenal	104-55-2	0%
Cinnamyl alcohol	3-Phenyl-2-propen-1-ol	104-54-1	0%
Citral	3,7-Dimethyl-2,6-octadienal	5392-40-5	0%
Citronellol	3,7-Dimethyl-6-octen-1-ol	106-22-9	0%
Coumarin	2H-1-Benzopyran-2-one	91-64-5	0%
Eugenol	2-Methoxy-4-(2-propenyl)phenol	97-53-0	0%
Farnesol	3,7,11-Trimethyl-2,6,10-dodecatrien-1-ol	4602-84-0	0%
Geraniol	(2E)-3,7-Dimethyl-2,6-octadien-1-ol	106-24-1	0%
Hexyl cinnamal	Hexyl cinnamaldehyde	101-86-0	0%
Hydroxycitronellal	7-Hydroxy-2,7-demethyloctanal	107-75-5	0%
Hydroxyisohexyl-3-cyclohexene-carboxaldehyde	Hydroxymethylpentylcyclohexene-carboxaldehyde	31906-04-4	0%
Isoeugenol	2-Methoxy-4-(1-propenyl)phenol	97-54-1	0%
Lilial (Butylphenylmethyl-propional)	2-(4-tert-Butylbenzyl)propionaldehyde	80-54-6	0%
Limonene	1-Methyl-4-methylvinyl-cyclohexene	5989-27-5	0%
Linalool	3,7-Dimethyl-octa-1,6-diene-3-ol	78-70-6	0%
Methyl heptine carbonate	Methyl 2-octynoate	111-12-6	0%
Oak moss extract	Evernia prunastri	90028-68-55	0%
Treemoss extract	Evernia furfuracea	90028-67-4	0%

<b>6. Vitamine / <i>Vitamins:</i></b>	<b>Pro 100g / <i>per 100g:</i></b>	<b>Tagesbedarf* / <i>Daily amount*:</i></b>
		<small>*EU 2011/1169/EC</small>
Vitamin A (µg)	Unbekannt/ <i>Unknown</i>	800 µg
Vitamin D (µg)	Unbekannt/ <i>Unknown</i>	5 µg
Vitamin E (mg)	Unbekannt/ <i>Unknown</i>	12 mg
Vitamin K (µg)	Unbekannt/ <i>Unknown</i>	75 µg
Vitamin C (mg)	nicht anwesend (wasserlöslich) / <i>not present</i> ( <i>water soluble</i> )	80 mg
Vitamin B1 (Thiamin) (mg)	nicht anwesend (wasserlöslich) / <i>not present</i> ( <i>water soluble</i> )	1.1 mg
Vitamin B2 (Riboflavin) (mg)	nicht anwesend (wasserlöslich) / <i>not present</i>	1.4 mg

**Produktspezifikation Bio Aprikosenöl (Bio Aprikosensamenöl) CPV NON FOOD**  
**Product data sheet of organic apricot oil (organic apricot seed oil) CPV NON FOOD**

CP = cold pressed = kalt gepresst; V = virgin = unbehandelt

Erstellt von/Generated by:	<b>Ana-Maria Pilipinschi</b>	Version Nr./Version No.:	<b>15</b>
Erstellt am/Generated at:	<b>04.09.2017</b>	Ersetzt Version Nr./Replaces version No.:	<b>14</b>
Gültig ab/Valid from:	<b>04.09.2017</b>	Seite/Page:	<b>6</b>

	<i>(water soluble)</i>	
Vitamin B3 (Niacin) (mg)	nicht anwesend (wasserlöslich) / <i>not present</i> <i>(water soluble)</i>	16 mg
Vitamin B5 (Panthothensäure) (mg)	nicht anwesend (wasserlöslich) / <i>not present</i> <i>(water soluble)</i>	6 mg
Vitamin B6 (Pyridoxin) (mg)	nicht anwesend (wasserlöslich) / <i>not present</i> <i>(water soluble)</i>	1.4 mg
Vitamin B7 (Biotin) (µg)	nicht anwesend (wasserlöslich) / <i>not present</i> <i>(water soluble)</i>	50 µg
Vitamin B9 (Folsäure) (µg)	nicht anwesend (wasserlöslich) / <i>not present</i> <i>(water soluble)</i>	200 µg
Vitamin B12 (Cobalamin) (µg)	nicht anwesend (wasserlöslich) / <i>not present</i> <i>(water soluble)</i>	2.5 µg
<b>7. Mineralien / Minerals:</b>	<b>Pro 100g / per 100g:</b>	<b>Tagesbedarf* / Daily amount*:</b> <small>*EU 2011/1169/EC</small>
Kalium / Potassium (mg)	Unbekannt/ <i>Unknown</i>	2000 mg
Chlor / Chlorine (mg)	Unbekannt/ <i>Unknown</i>	800 mg
Calcium / Calcium (mg)	Unbekannt/ <i>Unknown</i>	800 mg
Phosphor / Phosphorus (mg)	Unbekannt/ <i>Unknown</i>	700 mg
Magnesium / Magnesium (mg)	Unbekannt/ <i>Unknown</i>	375 mg
Eisen / Iron (mg)	Unbekannt/ <i>Unknown</i>	14 mg
Natrium / Sodium (mg)	Unbekannt/ <i>Unknown</i>	550 mg

**Produktspezifikation Bio Aprikosenöl (Bio Aprikosensamenöl) CPV NON FOOD**  
**Product data sheet of organic apricot oil (organic apricot seed oil) CPV NON FOOD**

CP = cold pressed = kalt gepresst; V = virgin = unbehandelt

Erstellt von/Generated by:	<b>Ana-Maria Pilipinschi</b>	Version Nr./Version No.:	<b>15</b>
Erstellt am/Generated at:	<b>04.09.2017</b>	Ersetzt Version Nr./Replaces version No.:	<b>14</b>
Gültig ab/Valid from:	<b>04.09.2017</b>	Seite/Page:	<b>7</b>

<b>8. Spurenelemente / Residues:</b>	<b>Pro 100g / per 100g:</b>	<b>Tagesbedarf* / Daily amount*:</b> <small>*EU 2011/1169/EC</small>
Fluorid / Fluorine (mg)	Unbekannt/ <i>Unknown</i>	3.5 mg
Jod / Iodine (µg)	Unbekannt/ <i>Unknown</i>	150 µg
Kupfer / Copper (mg)	Unbekannt/ <i>Unknown</i>	1 mg
Mangan / Manganese (mg)	Unbekannt/ <i>Unknown</i>	2 mg
Zink / Zinc (mg)	Unbekannt/ <i>Unknown</i>	10 mg
Selen / Selenium (µg)	Unbekannt/ <i>Unknown</i>	55 µg
Chrom / Chromium (µg)	Unbekannt/ <i>Unknown</i>	40 µg
Molybdän / Molybdenum (µg)	Unbekannt/ <i>Unknown</i>	50 µg
<b>9. Additive / Additives:</b>		
Antioxidans/Antioxidant:	Nein/No	
Konservierungsstoff/Preservative:	Nein/No	
<b>10. Bedenkliche Stoffe / Contaminants:</b>		
Langkettige Kohlenwasserstoffe/Long chain hydrocarbons:	n. n./n. d.	
Aflatoxine B1, B2, G1, G2 (Methode DIN EN 14123, mod. CON-PV-00873, IAC, HPLC-FLD): Aflatoxin B1: Aflatoxin B2: Aflatoxin G1: Aflatoxin G2: Summe der Aflatoxine:	n. n./n. d.	
Ochratoxin:	n. n./n. d.	
Zearalenon:	n. n./n. d.	
Deoxynivalenol:	n. n./n. d.	
Fumonisin (B1 + B2):	n. n./n. d.	
4 PAK's/4 PAH's: Interne Methode CON-PV 01176, GC-MS. Benzo[a]anthracen: Benzo[a]pyren: Benzo[b]fluranthen: Chrysen: Summe von allen bestimmten PAK's/Sum of all	n. n./n. d.	

**Produktspezifikation Bio Aprikosenöl (Bio Aprikosensamenöl) CPV NON FOOD**  
**Product data sheet of organic apricot oil (organic apricot seed oil) CPV NON FOOD**

CP = cold pressed = kalt gepresst; V = virgin = unbehandelt

Erstellt von/Generated by:	<b>Ana-Maria Pilipinschi</b>	Version Nr./Version No.:	<b>15</b>
Erstellt am/Generated at:	<b>04.09.2017</b>	Ersetzt Version Nr./Replaces version No.:	<b>14</b>
Gültig ab/Valid from:	<b>04.09.2017</b>	Seite/Page:	<b>8</b>

analyzed PAH's:	
Pestizide und Biozide/Pesticides and biocides:	n. n./n. d.
Dioxin:	n. n./n. d.
PCB:	n. n./n. d.
Al (Aluminium):	n. n./n. d.
As (Arsen, Arsenic):	n. n./n. d.
Cd (Cadmium):	n. n./n. d.
Cr (Chrom, Chromium):	n. n./n. d.
Cu (Kupfer, Copper):	n. n./n. d.
Fe (Eisen, Iron):	n. n./n. d.
Pb (Blei, Lead):	n. n./n. d.
Hg (Quecksilber, Mercury):	n. n./n. d.
Mo (Molybdän, Molybdenum):	n. n./n. d.
Ni (Nickel):	n. n./n. d.
Sn (Zinn, Tin):	n. n./n. d.
Zn (Zink):	n. n./n. d.
Hexan/Hexane:	n. n./n. d.
Aceton/Acetone:	n. n./n. d.
Cäsium 134/Cesium 134 + Cäsium 137/Cesium 137:	n. n./n. d.
Gesamtkeimzahl/Total plate count:	n. n./n. d.
Colibakterien/Coliform bacteria:	n. n./n. d.
Hefepilze/Yeast:	n. n./n. d.
Schimmelpilze/Moulds:	n. n./n. d.
Enterobakterien/Enterobacteriaceae:	n. n./n. d.
Listeria Bakterien/Listeria monocytogenes:	n. n./n. d.
Salmonellen/Salmonella:	n. n./n. d.
E. coli:	n. n./n. d.
<b>n. n. = nicht nachweisbar oder unterhalb der Laborbestimmungsgrenze. /</b> <b>n. d. = not detectable or below the laboratory limit.</b>	
<b>11. Verpackung und Lagerung / Packaging and storage:</b>	
Flaschen/Bottles:	100 ml
Kanister/Cans:	1 Liter, 2.5 Liter, 5 Liter, 10 Liter, 25 Liter
Spundfass/Drums:	184 – 200 kg
IBC Container/IBC Containers:	900 – 950 kg
Lagerung/Storage:	An einem kühlen und trockenen Ort in der Originalverpackung oder in einem Tank aus rostfreiem Stahl bei max. 10°C über dem Schmelzpunkt unter Stickstoff lagern. / Store in a cool and dry place in original packaging or store in a tank of stainless



# Produktspezifikation Bio Aprikosenöl (Bio Aprikosensamenöl) CPV NON FOOD

## Product data sheet of organic apricot oil (organic apricot seed oil) CPV NON FOOD

CP = cold pressed = kalt gepresst; V = virgin = unbehandelt

Erstellt von/Generated by:	Ana-Maria Pilipinschi	Version Nr./Version No.:	15
Erstellt am/Generated at:	04.09.2017	Ersetzt Version Nr./Replaces version No.:	14
Gültig ab/Valid from:	04.09.2017	Seite/Page:	9

*steel at max. 10°C above melting point, flushed with nitrogen atmosphere.*

### 12. Sonstige Angaben und Erklärungen / Additional data and statements:

#### GMO frei Erklärung:

Unser Produkt ist GMO frei und unterliegt somit nicht der Kennzeichnungspflicht gemäß VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003.

#### Bestrahlung:

Zur Herstellung wurden weder bestrahlte Rohstoffe eingesetzt noch wurde unser Produkt selbst bestrahlt.

#### Tierschutz/Vegan:

Unser Produkt ist rein pflanzlichen Ursprungs und kommt während seiner Herstellung, Lagerung und seines Transports mit keinerlei tierischen Materialien in Berührung. Weder unser Produkt noch seine Inhaltsstoffe wurden an Tieren getestet. Ebenso werden derzeit und in Zukunft keine Tierversuche mit unserem Produkt unternommen werden.

#### Keimfreiheit:

Unser Produkt ist frei von *Candida albicans*, *Staphylococcus aureus* und *Pseudomonas aeruginosa* Keimen.

#### Allergene:

Unser Produkt enthält keine messbaren Anteile von Proteinen und beinhaltet deswegen auch keine Allergene im Sinne des Lebensmittelrechts. Wenn Allergene vorhanden sein sollten, so weisen wir ausdrücklich darauf hin.

#### CMR:

Unser Produkt enthält unserem derzeitigen Kenntnisstand zufolge keine CMR-Stoffe (karzinogene, mutagene und reproduktionstoxische Stoffe). Sollten dennoch solche Stoffe vorhanden sein, so weisen wir explizit darauf hin. Weiterhin wurden unserem derzeitigen Kenntnisstand zufolge keine CMRs in seiner Herstellung oder während der Herstellung des verwendet.

#### Chlorpyrifos:

Unser Produkt entspricht unserem derzeitigen Kenntnisstand zufolge den gesetzlichen Vorschriften in der EU oder in Deutschland in Bezug auf Höchstgehalte an Rückständen von Chlorpyrifos in oder auf bestimmten Erzeugnissen.

#### Schwermetalle:

Unser Produkt ist frei von Schwermetallen.

#### Konservierungsmittelfreiheit:

Unser Produkt ist nach unserem derzeitigen Kenntnisstand weder mit synthetischen Konservierungsmitteln wie Formaldehyd und Parabene versehen worden, noch wurden solche in der Herstellung verwendet.

# Produktspezifikation Bio Aprikosenöl (Bio Aprikosensamenöl) CPV NON FOOD

## Product data sheet of organic apricot oil (organic apricot seed oil) CPV NON FOOD

CP = cold pressed = kalt gepresst; V = virgin = unbehandelt

Erstellt von/ <i>Generated by:</i>	<b>Ana-Maria Pilipinschi</b>	Version Nr./ <i>Version No.:</i>	<b>15</b>
Erstellt am/ <i>Generated at:</i>	<b>04.09.2017</b>	Ersetzt Version Nr./ <i>Replaces version No.:</i>	<b>14</b>
Gültig ab/ <i>Valid from:</i>	<b>04.09.2017</b>	Seite/ <i>Page:</i>	<b>10</b>

### **BSE/TSE Frei:**

Unser Produkt ist frei von BSE (Bovine Spongiform Encephalopathy) und TSE (Transmissible Spongiform Encephalopathy). Das Produkt stammt nicht aus einem Rohstoff tierischen Ursprungs. Die Chemikalien, welche mit der Entwicklung von BSE oder TSE in Verbindung gebracht werden, wurden in unseren Produktions- und Abwicklungsprozessen NICHT verwendet.

### **MOSH, POSH, MOAH Erklärung:**

Die Firma SanaBio GmbH untersucht dieses Erzeugnis regelmäßig auf den Inhalt von MOSH, POSH, MOAH hin. Die Firma SanaBio GmbH informiert ihre Kunden und die zuständigen Überwachungsbehörden wenn sich Spuren von MOSH, POSH, MOAH in diesem Erzeugnis nachweisen lassen. Bisher ergaben sich KEINE Beanstandungen hinsichtlich der Überschreitung eventueller Grenzwerte oder einer eventuellen Gesundheitsgefährdung durch den Inhalt von MOSH, POSH, MOAH in diesem Erzeugnis.

SanaBio GmbH modifiziert und aktualisiert regelmäßig alle Spezifikationen. Kunden wird empfohlen, sich regelmäßig nach der aktuellen Fassung zu erkundigen.

Die Angaben in dieser Spezifikation haben informativen Charakter. Sie stammen aus der Fachliteratur, aus den Spezifikationen von Lieferanten sowie aus Analysezertifikaten und sind nach unserem Wissen das Ergebnis von Beobachtungen und „In Vitro“, bzw. chemischen oder physikalischen Labor-Untersuchungen. Eine bestimmte Wirkungsweise am Menschen wurde nicht getestet. Die Angaben sind kein Ersatz für Vorversuche zum Nachweis der Eignung für den beabsichtigten Einsatzzweck. Der Anwender ist für die Einhaltung der jeweiligen gesetzlichen Bestimmungen selbst verantwortlich. Die Werte unterliegen den natürlichen Schwankungen. Alle Werte wurden nach unserem besten Wissen und Gewissen erstellt.

### **Kundenreklamationen (Mängelrügen):**

Wir verkaufen/vertreiben unsere Erzeugnisse ausschließlich aufgrund unserer Spezifikation. Unsere Analysezertifikate haben rein informativen Charakter und sind unverbindlich. Wir garantieren Ihnen, dass die chemische/physikalische Zusammensetzung unserer Erzeugnisse, zzgl. oder abzgl. der Messtoleranzen, unseren Spezifikationen entsprechen. Wir erkennen nur Analyseergebnisse an, die von Eurofins Deutschland gemacht wurden. Wir erstellen Rückstellmuster zu jeder Lieferung. Die von Eurofins ermittelten Werte der Kundenproben müssen sodann den von Eurofins ermittelten Werten unserer Rückstellmuster entsprechen und die Werte, zzgl. oder abzgl. der Messtoleranzen, müssen deutlich außerhalb unserer Spezifikation sein. Erst dann erkennen wir eine Kundenreklamation an und werden entweder eine Nachbesserung veranlassen, insofern uns dies möglich ist, oder eine Rücklieferung veranlassen und den Kaufpreis erstatten.

### **GMO free Statement:**

*Our product is GMO free and therefore not subject to the labelling requirement under regulation (EC) 1829/2003 and regulation (EC) 1830/2003.*

# Produktspezifikation Bio Aprikosenöl (Bio Aprikosensamenöl) CPV NON FOOD

## Product data sheet of organic apricot oil (organic apricot seed oil) CPV NON FOOD

CP = cold pressed = kalt gepresst; V = virgin = unbehandelt

Erstellt von/Generated by:	<b>Ana-Maria Pilipinschi</b>	Version Nr./Version No.:	<b>15</b>
Erstellt am/Generated at:	<b>04.09.2017</b>	Ersetzt Version Nr./Replaces version No.:	<b>14</b>
Gültig ab/Valid from:	<b>04.09.2017</b>	Seite/Page:	<b>11</b>

### **Irradiation Statement:**

*To produce our product, no irradiated materials were used; our product itself was also not irradiated.*

### **Animal protection and Vegan Statement:**

*Our product is purely vegetable origin and comes during its manufacture, storage and its transport with no animal materials in contact. Neither our product nor its ingredients have been tested on animals. Likewise, no animal testing will be undertaken at present and in future.*

### **Sterility:**

*Our product is free of Candida albicans, Staphylococcus aureus and Pseudomonas aeruginosa bacteria.*

### **Allergen free:**

*Our product contains no detectable amounts of proteins and consequently has no risk of allergens as defined by the food law. If allergens should be present, we will expressly point out.*

### **CMR free declaration:**

*According to our current knowledge, our product does not contain any CMR substances (carcinogenic, mutagenic or reproductive toxic substances). Should such substances be present, we would point out explicitly. Furthermore, according to our current knowledge, no CMRs were used in its manufacturing or during the manufacture of our products.*

### **Chlorpyrifos:**

*According to our current knowledge, our product complies with the legal requirements in the EU or in Germany regarding maximum levels of chlorpyrifos residues in or on certain products.*

### **Heavy metals:**

*Our product is free of heavy metals.*

### **Preservative free:**

*Our product has been provided according to our current knowledge neither with synthetic preservatives agents, such as formaldehyde and parabens, nor these have been used in the manufacture.*

### **BSE/TSE status:**

*Our product is free from BSE (Bovine Spongiform Encephalopathy) and TSE (Transmissible Spongiform Encephalopathy). The product does not come from a raw material of animal origin. The chemicals that are associated with the development of BSE or TSE were NOT used in our production and handling processes.*

### **MOSH, POSH, MOAH Statement:**

*SanaBio GmbH regularly checks this product for the content of MOSH, POSH, MOAH. SanaBio GmbH informs its customers and the responsible monitoring authorities if traces of MOSH, POSH, MOAH can be found in this product. So far, there have been no complaints regarding the exceeding of possible limit values or a potential health hazard due to the content of MOSH, POSH, MOAH in this product.*

*SanaBio GmbH regularly updates and modifies its specifications. Buyers are recommended to regularly ask for*

**Produktspezifikation Bio Aprikosenöl (Bio Aprikosensamenöl) CPV NON FOOD**  
*Product data sheet of organic apricot oil (organic apricot seed oil) CPV NON FOOD*

*CP = cold pressed = kalt gepresst; V = virgin = unbehandelt*

Erstellt von/ <i>Generated by:</i>	<b>Ana-Maria Pilipinschi</b>	Version Nr./ <i>Version No.:</i>	<b>15</b>
Erstellt am/ <i>Generated at:</i>	<b>04.09.2017</b>	Ersetzt Version Nr./ <i>Replaces version No.:</i>	<b>14</b>
Gültig ab/ <i>Valid from:</i>	<b>04.09.2017</b>	Seite/ <i>Page:</i>	<b>12</b>

*updated versions.*

*The information above are collected with care and are informative only. To the best of our knowledge these statements are the result of observance and in vitro studies and are collected from the literature. The statements are no substitute for one's own research on the intended use. The user is responsible for compliance with regulatory requirements. The values are subject to natural fluctuations. All values were prepared according to the best of our knowledge and belief.*

**Customer complaints / notice of defects:**

*We sell/distribute our products exclusively on the basis of our specification. Our analysis certificates are purely informative and non-binding. We guarantee that the chemical/physical composition of our products, plus or minus the measurement tolerances, meet our specifications. We only accept the results of analysis made by Eurofins Germany. We create default samples for each delivery. The values of the customer samples determined by Eurofins must then correspond to the values determined by Eurofins of our return samples and the values, plus or minus the measurement tolerances, must be clearly outside our specification. Only then will we accept a complaint and will either arrange a rectification, if it is possible, or arrange a return delivery and refund the purchase price.*

Es gelten unsere AGB, die Sie hier finden: <http://www.sanabio.de/agb.html>

Please note our terms and conditions. They can be found here: <http://www.sanabio.eu/agb.html>