

Produktspezifikation BIO Avocadoöl CPV NON FOOD

Product data sheet of organic avocado oil CPV NON FOOD

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

Erstellt von/Generated by:	Bianca Dinu	Version Nr./Version No.:	10
Erstellt am/Generated at:	23.10.2018	Ersetzt Version Nr./Replaces version No.:	09
Gültig ab/Valid from:	23.10.2018	Seiten/Pages.:	1

Herkunft: Hauptsächlich wird die Avocado im tropischen und subtropischen Klima, vor allem in Amerika und Asien angebaut. Die in Europa verkauften Avocadofrüchte stammen hauptsächlich aus Israel, Südafrika oder Spanien. (Salhunke 1991, S. 511)

Origin: Avocado is grown mainly in tropical and subtropical climates, especially in America and Asia. The avocados sold in Europe originate mainly from Israel, South Africa or Spain. (Salhunke 1991, p. 511)

Beschreibung der Pflanze: Der Avocadobaum ist ein 4 bis 20 m hoher Baum mit einem etwa 60 cm dicken Stamm. Die Rinde ist relativ dünn, glatt und aschgrau. Der Baum hat ganzjährig grüne Blätter und 5 bis 8 mm große, gelbliche Blüten. Die Frucht ist faustgroß, oval bis birnenförmig und wird bis zu 18 cm lang. Die Frucht ist eine Beere mit dunkelgrüner bis braunroter Schale und butterweichem Fruchtfleisch. Der Samen ist rundlich, konisch und macht 8 bis 12 % des Gewichts der Frucht aus. (Hager 1978, Band 6a, S. 533)

Description of Plant: The avocado tree is a 4-20 m high tree with a trunk about 60 cm in width. The bark is relatively thin, smooth and grey coloured. The tree has green leaves all year over and 5 to 8 mm wide yellow flowers. The fruit is fist-sized, oval to pear-shaped and up to 18 cm long. The fruit is a berry with dark green to brown-red skin and soft buttery pulp. The seed is round, conical, accounting for 8 to 12% of the weight of the fruit. (Hager, 1978, Volume 6, p. 533)

Ölgewinnung: Avocadoöl wird durch Kaltpressung der gesamten Frucht (inklusive Kern und Schale) und anschließender Filtration gewonnen. (Roth/Kormann 2000, S. 117)

Unser Avocadoöl stellen wir nicht selbst her. Es ist für uns ein reines Handelsprodukt, dass wir in großen Mengen einkaufen, analysieren lassen, unter Stickstoff lagern, in kleinere, Ihrem Kundenbedarf entsprechende Gebinde abfüllen und vertreiben. Dabei sorgen wir einerseits für eine kompromisslose Qualität und damit für Ihre Sicherheit und andererseits für kontinuierliche Lieferbereitschaft.

Extraction: Avocado oil is extracted by cold pressing of the whole fruit (inclusive peel and seed). (Roth/ Kormann 2000, p. 117)

We do not produce our own avocado oil. For us, it is trade product that we buy, analyze, store under nitrogen and fill it in smaller containers according to your customer requirements. On one hand, we ensure uncompromising quality and therefore your safety and on the other hand, continuous readiness for delivery.

Verwendung in der Kosmetik, Pharmazie und Medizin: Avocadoöl soll sehr gerne als Salbengrundlage, vor allem für kosmetische Cremes, ölige Lösungen und Emulsionen eingesetzt werden. (Hunnius 1998, S. 167; Kerschbaum 2001, S. 117; Hänsel/Sticher/ Steinegger 1999, S. 248; Löw 2003, S. 107f)

Use in cosmetics, pharmacy and medicine: Avocado oil is said to be a very good ointment base, especially for cosmetic creams, oily solutions and emulsions. (Hunnius 1998, p. 167; Kerschbaum 2001, p. 117; Hänsel/Sticher/Steinegger 1999, p. 248; Loew, 2003, p. 107f)

Produktspezifikation BIO Avocadoöl CPV NON FOOD

Product data sheet of organic avocado oil CPV NON FOOD

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

Erstellt von/ <i>Generated by:</i>	Bianca Dinu	Version Nr./ <i>Version No.:</i>	10
Erstellt am/ <i>Generated at:</i>	23.10.2018	Ersetzt Version Nr./ <i>Replaces version No.:</i>	09
Gültig ab/ <i>Valid from:</i>	23.10.2018	Seiten/ <i>Pages.:</i>	2

Verwendung in der Küche: Avocadoöl wird laut Fachliteratur als aromatisierendes Speiseöl und zur Herstellung von Mayonnaise verwendet. Es soll als Salatöl sowie zum Dünsten und Braten geeignet sein. (Roth/Kormann 2000, S. 117; Löw 2003, S. 107; Kerschbaum 2001, S. 45)

Wir haben viele Chargen Avocadoöl CPV untersucht und mussten leider feststellen, dass Avocadoöl CPV oft den in Deutschland geltenden „Leitsätzen für Speiseöle“ nicht entspricht, weil es manchmal eine Peroxidzahl von >10 und eine Säurezahl >4 hat. Anders als unsere Wettbewerber bieten wir es deswegen zu Ihrer Sicherheit und der Sicherheit der Verbraucher mit dem deutlichen Hinweis NON FOOD an.

Culinary uses: *According to literature avocado oil is used as flavouring and cooking oil and for production of mayonnaise. It shall be suitable as a salad oil and for braising and roasting. (Roth / Kormann 2000, p. 117; Loew, 2003, p. 107; Kerschbaum 2001, p. 45)*

We have investigated many batches of avocado oil CPV and have unfortunately found out that avocado oil CPV often does not meet the "guiding principles for food oils" in Germany because it sometimes has a peroxide number of >10 and an acid number >4. Contrary to our competitors, we therefore offer it for your safety and the safety of the consumer with the clear indication NON FOOD.

Verwendung in der technischen Industrie: Avocadoöl wird auch gern zur Herstellung von Seifen verwendet. Es soll einen weichmachenden Effekt haben und ist somit die ideale Wahl zum Überfetten von Seifen. Mit Avocadoöl verfeinerte Seifen sollen einen feinen, cremigen, pflegenden Schaum bilden.

Use in the technology industry: *Avocado oil is also used for the production of soaps. It should have a softening effect and is thus the ideal choice for the greasing of soaps. Avocado oil refined soaps should form a fine, creamy, nourishing foam.*

1. Generelle Angaben / General information:	
Artikel/ <i>Article:</i>	BIO Avocadoöl CPV NON FOOD/ <i>Organic Avocado oil CPV NON FOOD</i>
Haltbarkeit/ <i>Shelf-life:</i>	Ungeöffnet mindestens 16 Monate ab Lieferdatum haltbar weil mit Stickstoff versiegelt./ <i>Shelf life unopened at least 16 months from date of delivery because sealed with nitrogen.</i>
Herstellung/ <i>Production:</i>	BIO Avocadoöl ist das fette Öl, das aus der gesamten Frucht der Avocado <i>Persea gratissima</i> durch mechanische Kaltpressung und Filtration gewonnen wird. / <i>Organic avocado oil is the fatty oil expressed from the whole avocado fruit (Persea gratissima).</i>
Lieferant/Hersteller: <i>Supplier/Producer:</i>	SanaBio GmbH Geschw.-Scholl-Str. 143a 39218 Schönebeck (Elbe)

Produktspezifikation BIO Avocadoöl CPV NON FOOD
Product data sheet of organic avocado oil CPV NON FOOD

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

Erstellt von/Generated by:	Bianca Dinu	Version Nr./Version No.:	10
Erstellt am/Generated at:	23.10.2018	Ersetzt Version Nr./Replaces version No.:	09
Gültig ab/Valid from:	23.10.2018	Seiten/Pages.:	3

	Email: info@sanabio.eu
INCI:	PERSEA GRATISSIMA OIL
CAS:	8024-32-6
EINECS:	232-428-0
Wirkung/ Functions:	In Kosmetika: Hautpflegend (CosIng Datenbank) / In cosmetics: SKIN CONDITIONING (CosIng data base).
2. Sensorik / Organoleptic parameters:	
Form/Shape:	Flüssig / Liquid
Farbe/Colour:	Hellgrün - dunkel-grün / Light green - dark-green
Geruch/Odor:	Charakteristisch / Characteristic
Geschmack/Taste:	Charakteristisch / Characteristic
3. Chem.-Phys. Kennzahlen / Chem. Phys. Parameters:	
Relative Dichte/ Relative density:	0.85 - 0.95 Hinweis: Die Dichte setzt das Gewicht eines Stoffes ins Verhältnis zu seinem Volumen und ist bei Ölen stark 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 durch den kubischen Ausdehnungskoeffizienten beschrieben und als thermische Dilatation bezeichnet. Hinweis: Dichte und relative oder spezifische Dichte sind zwei unterschiedliche Größen. Bitte nicht verwechseln. <i>Note: The density sets the weight of a substance in relation to its volume and is strongly dependent on the temperature in oils so that the volume taken up by the oil changes depending on 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> <i>Note: Density and relative or specific density is two</i>

Produktspezifikation BIO Avocadoöl CPV NON FOOD
Product data sheet of organic avocado oil CPV NON FOOD

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

Erstellt von/Generated by:	Bianca Dinu	Version Nr./Version No.:	10
Erstellt am/Generated at:	23.10.2018	Ersetzt Version Nr./Replaces version No.:	09
Gültig ab/Valid from:	23.10.2018	Seiten/Pages.:	4

	<i>different measurements. Please do not confuse.</i>		
Brechungsindex/Refractive index:	1.460 – 1.479		
Verseifungszahl/Saponification value:	179 – 196 mgKOH/g		
Iodzahl/Iodine value:	75 - 102 g/100g		
Unverseifbare Stoffe/Unsaponifiable matter:	< 4%		
Flammpunkt/Flash point:	> 250°C		
Peroxidzahl/Peroxide value:	< 20 meqO ₂ /Kg		
Säurezahl/Acid value:	< 10 mgKOH/g		
4. Fettsäurezusammensetzung / Fatty acid composition:	Pro 100% / per 100%:		
Laurinsäure / lauric acid C 12:0	≤ 0.1 %		
Myristinsäure / myristic acid C 14:0	< 0.1 %		
Myristoleinsäure / myristoleic acid C 14:1	< 0.1 %		
Palmitinsäure / palmitic acid C16:0	8.0 – 20.0%		
Palmitoleinsäure / palmitoleic acid C 16:1	1.0 – 10.0%		
Margarinsäure / margaric acid C 17:0	< 0.1 %		
Heptadecensäure / heptadecenoic acid C 17:1	< 0.1 %		
Stearinsäure / stearic acid C18:0	< 3.0%		
Ölsäure / oleic acid C18:1	45.0 – 75.0%		
Linolsäure / linoleic acid C 18:2	6.0 – 18.0%		
Linolensäure / linolenic acid C 18:3	< 3.0 %		
Octadecatetraensäure / octadecatetraenoic acid C 18:4	< 0.05%		
Arachinsäure / arachidic acid C 20:0	< 0.5 %		
Eicosensäure / eicosenoic acid C20:1	< 0.5 %		
Eicosadiensäure / eicosadienoic acid C 20:2	< 0.5 %		
Behensäure / behenic acid C22:0	< 0.5 %		
Erucasäure / erucic acid C22:1	< 0.1 %		
Lignocerinsäure / lignoceric acid C 24:0	< 0.2 %		
Nervensäure / tetracosenoic acid C24:1	< 0.05 %		
5. 26-Riechstoffe/Allergens (EG-VO 76/768/CE Annex III):	CAS	Werte/ Values	
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-propenoic acid phenylmethyl ester	103-41-3	0%
Benzyl salicylate		118-58-9	0%
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%

Produktspezifikation BIO Avocadoöl CPV NON FOOD
Product data sheet of organic avocado oil CPV NON FOOD

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

Erstellt von/ <i>Generated by:</i>	Bianca Dinu	Version Nr./ <i>Version No.:</i>	10
Erstellt am/ <i>Generated at:</i>	23.10.2018	Ersetzt Version Nr./ <i>Replaces version No.:</i>	09
Gültig ab/ <i>Valid from:</i>	23.10.2018	Seiten/ <i>Pages.:</i>	5

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	900028-67-4	0%

6. Vitamine / <i>Vitamins:</i>	Pro 100g / <i>per 100g:</i>	Tagesbedarf* / <i>Daily amount*:</i>
		<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 (water soluble)</i>	80 mg
Vitamin B1 (Thiamin) (mg)	nicht anwesend (wasserlöslich) / <i>not present (water soluble)</i>	1.1 mg
Vitamin B2 (Riboflavin) (mg)	nicht anwesend (wasserlöslich) / <i>not present (water soluble)</i>	1.4 mg
Vitamin B3 (Niacin) (mg)	nicht anwesend (wasserlöslich) / <i>not present (water</i>	16 mg

Produktspezifikation BIO Avocadoöl CPV NON FOOD
Product data sheet of organic avocado oil CPV NON FOOD

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

Erstellt von/ <i>Generated by:</i>	Bianca Dinu	Version Nr./ <i>Version No.:</i>	10
Erstellt am/ <i>Generated at:</i>	23.10.2018	Ersetzt Version Nr./ <i>Replaces version No.:</i>	09
Gültig ab/ <i>Valid from:</i>	23.10.2018	Seiten/ <i>Pages.:</i>	6

	<i>soluble)</i>	
Vitamin B5 (Panthothensäure) (mg)	nicht anwesend (wasserlöslich) / <i>not present (water soluble)</i>	6 mg
Vitamin B6 (Pyridoxin) (mg)	nicht anwesend (wasserlöslich) / <i>not present (water soluble)</i>	1,4 mg
Vitamin B7 (Biotin) (µg)	nicht anwesend (wasserlöslich) / <i>not present (water soluble)</i>	50 µg
Vitamin B9 (Folsäure) (µg)	nicht anwesend (wasserlöslich) / <i>not present (water soluble)</i>	200 µg
Vitamin B12 (Cobalamin) (µg)	nicht anwesend (wasserlöslich) / <i>not present (water soluble)</i>	2.5 µg
7. Mineralien / Minerals:	Pro 100g / per 100g:	Tagesbedarf* / Daily amount*: <small>*EU 2011/1169/EC</small>
Kalium / <i>Potassium</i> (mg)	Unbekannt / <i>Unknown</i>	2000 mg
Chlor / <i>Chlorine</i> (mg)	Unbekannt / <i>Unknown</i>	800 mg
Calcium / <i>Calcium</i> (mg)	Unbekannt / <i>Unknown</i>	800 mg
Phosphor / <i>Phosphorus</i> (mg)	Unbekannt / <i>Unknown</i>	700 mg
Magnesium / <i>Magnesium</i> (mg)	Unbekannt / <i>Unknown</i>	375 mg
Eisen / <i>Iron</i> (mg)	Unbekannt / <i>Unknown</i>	14 mg
Natrium / <i>Sodium</i> (mg)	Unbekannt / <i>Unknown</i>	550 mg
8. Spurenelemente / Residues:	Pro 100g / per 100g:	Tagesbedarf* / Daily amount*: <small>*EU 2011/1169/EC</small>
Fluorid / <i>Fluorine</i> (mg)	Unbekannt / <i>Unknown</i>	3,5 mg

Produktspezifikation BIO Avocadoöl CPV NON FOOD
Product data sheet of organic avocado oil CPV NON FOOD

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

Erstellt von/Generated by:	Bianca Dinu	Version Nr./Version No.:	10
Erstellt am/Generated at:	23.10.2018	Ersetzt Version Nr./Replaces version No.:	09
Gültig ab/Valid from:	23.10.2018	Seiten/Pages.:	7

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
9. Additive / Additives:		
Antioxidans/Antioxidant:	Nein / <i>No</i>	
Konservierungsstoff/Preservative:	Nein / <i>No</i>	
10. Bedenkliche Stoffe / Contaminants:		
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:	≤ Gesetzliche Grenzwerte in der EU ≤ <i>Legal maximum residue levels in EU</i>	
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/ <i>Sum of all analyzed PAH's:</i>	n. n./n. d.	
Pestizide und Biozide/Pesticides and biocides:	n. n./n. d.	
Dioxin:	≤ Gesetzliche Grenzwerte in der EU ≤ <i>Legal maximum residue levels in EU</i>	
PCB:	≤ Gesetzliche Grenzwerte in der EU ≤ <i>Legal maximum residue levels in EU</i>	
As (Arsen, <i>Arsenic</i>):	n. n./n. d.	
Cd (Cadmium):	n. n./n. d.	
Pb (Blei, <i>Lead</i>):	n. n./n. d.	
Hg (Quecksilber, <i>Mercury</i>):	n. n./n. d.	
Hexan/Hexane:	n. n./n. d.	

Produktspezifikation BIO Avocadoöl CPV NON FOOD
Product data sheet of organic avocado oil CPV NON FOOD

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

Erstellt von/ <i>Generated by:</i>	Bianca Dinu	Version Nr./ <i>Version No.:</i>	10
Erstellt am/ <i>Generated at:</i>	23.10.2018	Ersetzt Version Nr./ <i>Replaces version No.:</i>	09
Gültig ab/ <i>Valid from:</i>	23.10.2018	Seiten/ <i>Pages.:</i>	8

Aceton/ <i>Acetone:</i>	n. n./ <i>n. d.</i>
n. n. = nicht nachweisbar oder unterhalb der Laborbestimmungsgrenze. / <i>n. d. = not detectable or below the laboratory limit.</i>	
11. Verpackung und Lagerung / Packaging and storage:	
Flaschen/ <i>Bottles:</i>	100 ml
Kanister/ <i>Cans:</i>	1 Liter, 2.5 Liter, 5 Liter, 10 Liter, 25 Liter
Spundfass/ <i>Drums:</i>	184 – 200 kg
IBC Container/ <i>IBC Containers:</i>	900 – 950 kg
Lagerung/ <i>Storage:</i>	An einem kühlen und trockenen Ort in der ungeöffneten Originalverpackung, oder in einem Tank aus rostfreiem Stahl bei max. 15°C, vorzugsweise unter Stickstoff lagern./ <i>Store in a cool and dry place in unopened original packaging, or in a stainless steel tank at max. Store at 15 °C, preferably under nitrogen blanket.</i>
12. Sonstige Angaben / Additional data:	
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 <i>Candida albicans</i> , <i>Staphylococcus aureus</i> und <i>Pseudomonas aeruginosa</i> 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). Weiterhin wurden unserem derzeitigen Kenntnisstand zufolge keine CMRs in seiner Herstellung oder während der Herstellung des verwendet.	

Produktspezifikation BIO Avocadoöl CPV NON FOOD
Product data sheet of organic avocado oil CPV NON FOOD

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

Erstellt von/ <i>Generated by:</i>	Bianca Dinu	Version Nr./ <i>Version No.:</i>	10
Erstellt am/ <i>Generated at:</i>	23.10.2018	Ersetzt Version Nr./ <i>Replaces version No.:</i>	09
Gültig ab/ <i>Valid from:</i>	23.10.2018	Seiten/ <i>Pages.:</i>	9

Chlorpyrifos:

Unser Produkt enthält unserem derzeitigen Kenntnisstand zufolge keine Rückstände von Chlorpyrifos in oder auf bestimmten Erzeugnissen.

Schwermetalle:

Unser Produkt ist unserem derzeitigen Kenntnisstand zufolge 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.

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.

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.

Irradiation Statement:

Produktspezifikation BIO Avocadoöl CPV NON FOOD
Product data sheet of organic avocado oil CPV NON FOOD

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

Erstellt von/Generated by:	Bianca Dinu	Version Nr./Version No.:	10
Erstellt am/Generated at:	23.10.2018	Ersetzt Version Nr./Replaces version No.:	09
Gültig ab/Valid from:	23.10.2018	Seiten/Pages.:	10

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). 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 does not have chlorpyrifos residues in or on certain products.

Heavy metals:

Our product is according to our current knowledge 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 updated versions.

The information above are collected with care and are informative only. To the best of our knowledge these state-

Produktspezifikation BIO Avocadoöl CPV NON FOOD
Product data sheet of organic avocado oil CPV NON FOOD

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

Erstellt von/Generated by:	Bianca Dinu	Version Nr./Version No.:	10
Erstellt am/Generated at:	23.10.2018	Ersetzt Version Nr./Replaces version No.:	09
Gültig ab/Valid from:	23.10.2018	Seiten/Pages.:	11

ments 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.

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

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