

# Produktspezifikation Bio Haselnussöl R NON FOOD

## Product data sheet of organic hazelnut oil R NON FOOD

R = refined = raffiniert

Erstellt von/ <i>Generated by:</i>	<b>Ana Pilipinschi</b>	Version Nr./ <i>Version No.:</i>	<b>04</b>
Erstellt am/ <i>Generated at:</i>	<b>08.11.2017</b>	Ersetzt Version Nr./ <i>Replaces version No.:</i>	<b>03</b>
Gültig ab/ <i>Valid from:</i>	<b>08.11.2017</b>	Seiten/ <i>Pages.:</i>	<b>1</b>

**Herkunft:** Der in Europa bis nach Kleinasien weit verbreitete Haselnussstrauch wurde schon in frühester Zeit wegen seiner ölhaltigen Samen kultiviert und dient als Nahrungsmittel. Die Hauptanbaugebiete sind die Türkei, Italien und Spanien. Die Haselnuss ist die einzige Nuss, deren Ursprung in Europa liegt. In Mitteleuropa ist die Haselnuss von der Ebene bis in eine Höhe von 1.700 m verbreitet. Sie wächst an Waldrändern, Bachufern, sowie im Gebirge und wird wegen ihrer Widerstandskraft gegenüber Abgasen oft an Straßenrändern angepflanzt. (Kirst, Buchbauer, Klausberger; Lexikon der pflanzlichen Fette und Öle; 2008, S. 148)

**Origin:** *The Europe to Asia Minor widespread Hazel was cultivated in the earliest time because of its oily seeds and serves as food. The main cultivation areas are Turkey, Italy and Spain. The hazelnut is the only nut originating in Europe. In Central Europe the hazelnut is spread from the plains to an altitude of 1.700 m. It grows along the edges of the forest, the banks of the river, as well as in the mountains, and because of its resistance to exhaust fumes is often planted on the roadsides. (Kirst, Buchbauer, Klausberger, 2008, p. 148)*

**Beschreibung der Pflanze:** Der Haselnussstrauch blüht im Winter und fruchtet im folgenden Herbst. Die Blüten sind gelb, grün bis rot. Die Nüsse sind braun. Der Strauch hat eine rötlich-graue, glänzende Rinde. Die Blätter sind von ovaler, rundlicher bis herzförmiger Form. Die Hasel trägt in der Blütezeit von Februar bis April männliche bis 10 cm lang hängende Kätzchen und in Knospen eingeschlossene weibliche Blüten, aus denen rote Narben hervorragen. Die Nüsse enthalten 62% Fett, 14% Eiweiß, 10,6% Kohlenhydrate, 7,4% Ballaststoffe, 5,2% Wasser, 2,43% Mineralstoffe und Vitamine wie Vitamin C, Karotin, Vitamin B1 und B2. (Kirst, Buchbauer, Klausberger; Lexikon der pflanzlichen Fette und Öle; 2008, S. 148)

**Description of the plant:** *The hazel blooms in winter and bears fruit the following autumn. The flowers are yellow, green to red. The nuts are brown. The shrub has a reddish-gray, shining bark. The leaves are of oval, round to heart-shaped form. In the flowering period from February to April, the hazel has up to 10 cm long hanging male aments and female flowers enclosed in buds, from which red stigma are jutted. The nuts contain 62% fat, 14% protein, 10.6% carbohydrate, 7.4% dietary fiber, 5.2% water, 2.43% minerals and vitamins such as vitamin C, carotene, vitamin B1 and B2. (Kirst, Buchbauer, Klausberger, 2008, p. 148)*

**Ölgewinnung:** Die Ernte erstreckt sich je nach Anbaugebiet von August bis Oktober. In der Regel wird nach dem Auslegen von Tüchern durch Schütteln geerntet. Anschließend wird die Ernte an einem luftigen, feuchtigkeitsarmen Ort getrocknet. Dann werden die Haselnüsse von der Schale befreit und schließlich gepresst. (Kirst, Buchbauer, Klausberger; Lexikon der pflanzlichen Fette und Öle; 2008, S. 149)

Anschließend wird das Öl raffiniert. Das Raffinationsverfahren besteht aus den Stufen Entschleimung, Neutralisation (nur wenn die Säurezahl > 4 ist), Bleichung (wenn die Farbwerte es erfordern), Desodorierung (ca. 1,5 h bei 210 °C). Die letzte Stufe des Raffinationsverfahrens ist also die Desodorierung, weswegen die Deklaration des Bio Haselnussöls raffiniert als „Desodoriert“ ebenso zulässig und wahr wäre. Deswegen können wir unser Bio Haselnussöl mit dem Attribut R = refined = raffiniert versehen.

## Produktspezifikation Bio Haselnussöl R NON FOOD

### *Product data sheet of organic hazelnut oil R NON FOOD*

**R = refined = raffiniert**

Erstellt von/ <i>Generated by:</i>	<b>Ana Pilipinschi</b>	Version Nr./ <i>Version No.:</i>	<b>04</b>
Erstellt am/ <i>Generated at:</i>	<b>08.11.2017</b>	Ersetzt Version Nr./ <i>Replaces version No.:</i>	<b>03</b>
Gültig ab/ <i>Valid from:</i>	<b>08.11.2017</b>	Seiten/ <i>Pages.:</i>	<b>2</b>

Das raffinierte Bio Öl ist eine hellgelbe Flüssigkeit mit neutralem Geruch und Geschmack.

**Extraction of the oil:** *The harvest is from August to October depending on the cultivation area. The nuts are usually harvested by shaking the shrub after laying out fabric. Subsequently, the crop is dried in an airy, low-moisture place. Then the hazelnuts are freed from the shell and finally pressed. (Kirst, Buchbauer, Klausberger, 2008, p. 149)*

*The refining process consists of the steps degumming, neutralization (only if the acid number is >4), bleaching (if the color values require it), deodorization (about 1.5h at 210°C.). The final stage of the refining process is thus the deodorizing, which is why the declaration of the organic hazelnut oil as "deodorized" would also be permissible and true. That is why we can provide our organic hazelnut oil with the attribute R = refined.*

*The refined organic oil is a light-yellow liquid with neutral smell and taste.*

**Verwendung in der Kosmetik:** Haselnussöl raffiniert wird in der Aromapflege gern als Basisöl verwendet. Es ist in Hautpflegepräparaten wie Cremes, Massageölen und Lippenstiften enthalten. (Kirst, Buchbauer, Klausberger; Lexikon der pflanzlichen Fette und Öle; 2008, S. 155)

**Use in cosmetics:** *Organic hazelnut oil refined is often used as a base oil in aromas. It is contained in skin care preparations such as creams, massage oils and lipsticks. (Kirst, Buchbauer, Klausberger, 2008, p. 155)*

<b>1. Generelle Angaben / General information's:</b>	
Artikel/ <i>Article:</i>	Bio Haselnussöl raffiniert NON FOOD/ <i>Organic hazelnut oil refined 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 Haselnussöl ist das fette Öl, das aus den Kernen der Haselnuss ( <i>Corylus avellana</i> ) durch mechanische Kaltpressung und Filtration gewonnen wird. Anschließend wird das Öl raffiniert. / <i>Organic hazelnut oil is the fatty oil expressed from the kernels of the hazel (Corylus avellana). Finally, the oil is refined.</i>
Lieferant/Hersteller: <i>Supplier/Producer:</i>	SanaBio GmbH Geschw.-Scholl-Str. 143a 39218 Schönebeck (Elbe)

**Produktspezifikation Bio Haselnussöl R NON FOOD**  
*Product data sheet of organic hazelnut oil R NON FOOD*

*R = refined = raffiniert*

Erstellt von/ <i>Generated by:</i>	<b>Ana Pilipinschi</b>	Version Nr./ <i>Version No.:</i>	<b>04</b>
Erstellt am/ <i>Generated at:</i>	<b>08.11.2017</b>	Ersetzt Version Nr./ <i>Replaces version No.:</i>	<b>03</b>
Gültig ab/ <i>Valid from:</i>	<b>08.11.2017</b>	Seiten/ <i>Pages.:</i>	<b>3</b>

	Tel.: +49 (0) 3928 424 770 Email: info@sanabio.eu
INCI:	CORYLUS AVELLANA SEED OIL
Ph. EUR:	-
CAS:	84012-21-5 / 185630-72-2
EINECS:	281-667-7
<b>2. Sensorik / Organoleptic parameters:</b>	
Form/ <i>Shape:</i>	Flüssig / <i>Liquid</i>
Farbe/ <i>Colour:</i>	Hellgelb <i>Light yellow</i>
Geruch/ <i>Odor:</i>	Charakteristisch neutral / <i>Characteristic neutral</i>
Geschmack/ <i>Taste:</i>	Charakteristisch neutral / <i>Characteristic neutral</i>
<b>3. Chem.-Phys. Kennzahlen / Chem. Phys. Parameters:</b>	
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 di-</i>

**Produktspezifikation Bio Haselnussöl R NON FOOD**  
*Product data sheet of organic hazelnut oil R NON FOOD*

*R = refined = raffiniert*

Erstellt von/ <i>Generated by:</i>	<b>Ana Pilipinschi</b>	Version Nr./ <i>Version No.:</i>	<b>04</b>
Erstellt am/ <i>Generated at:</i>	<b>08.11.2017</b>	Ersetzt Version Nr./ <i>Replaces version No.:</i>	<b>03</b>
Gültig ab/ <i>Valid from:</i>	<b>08.11.2017</b>	Seiten/ <i>Pages.:</i>	<b>4</b>

	<i>latation.</i>	
	<i>Note: Density and relative or specific density are two different measurements. Please do not confuse.</i>	
Brechungsindex / <i>Refraction index :</i>	1.467– 1.474	
Verseifungszahl/ <i>Saponification number:</i>	188 - 195 mgKOH/g	
Iodzahl/ <i>Iodine value:</i>	85 – 97 g/100g	
Unverseifbare Stoffe/ <i>Unsaponifiable matter:</i>	< 2.0 %	
Peroxidzahl/ <i>Peroxyde value:</i>	< 5 meqO <sub>2</sub> /Kg	
Säurezahl/ <i>Acid value:</i>	< 0.60 mgKOH/g	
<b>4. Fettsäurezusammensetzung / <i>Fatty acid composition:</i></b>	<b>Pro 100% / <i>per 100%:</i></b>	
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 C 16:1	5.0 – 9.0%	
Palmitoleinsäure / palmitoleic acid C 16:1	< 0.5%	
Margarinsäure / margaric acid C 17:0	≤ 0.1%	
Heptadecensäure / heptadecenoic acid C 17:1	≤ 0.1%	
Stearinsäure / stearic acid C18:0	1.0 - 4.0%	
Ölsäure / oleic acid C 18:1	66.0 – 83.0%	
Linolsäure / linoleic acid C 18:2	8.0 – 25.0%	
Linolensäure / linolenic acid C 18:3	< 0.6%	
Octadecatetraensäure / octadecatetraenoic acid C 18:4	≤ 0.1%	
Arachinsäure / arachidic acid C 20:0	< 0.5%	
Eicosensäure / eicosenoic acid C 20:1	< 0.5%	
Eicosadiensäure / eicosadienoic acid C 20:2	< 0.5%	
Eicosatetraensäure / eicosatetraenoic acid C 20:4	< 0.1%	
Behensäure / behenic acid C 22:0	≤ 0.1%	
Erucasäure / erucic acid C 22:1	< 0.1%	
Lignocerinsäure / lignoceric acid C 24:0	< 0.1%	
Nervensäure / tetracosenoic acid C 24:1	< 0.1%	
<b>5. 26-Riechstoffe/<i>Allergens (EG-VO 76/768/CE Annex III):</i></b>	<b>CAS</b>	<b>Werte/ <i>Values</i></b>
Alpha Isomethyl ionone	3-Methyl-4-(2,6,6-trimethyl-2-cyclohexen-1-yl)3-buten-2-one	127-51-5
Amyl cinnamal	2-Benzylideneheptanal	122-40-7
Amylcinnamyl alcohol	2-Pentyl-3-phenylprop-2-en-1-ol	101-85-9
Anisyl alcohol	p-Methoxybenzyl-alcohol	105-13-5
Benzyl alcohol		100-51-6
Benzyl benzoate		120-51-4
Benzyl cinnamate	3-Phenyl-2-propenoicacid phenyl-methyl ester	103-41-3
Benzyl salicylate		118-58-9

**Produktspezifikation Bio Haselnussöl R NON FOOD**  
**Product data sheet of organic hazelnut oil R NON FOOD**

*R = refined = raffiniert*

Erstellt von/ <i>Generated by:</i>	<b>Ana Pilipinschi</b>	Version Nr./ <i>Version No.:</i>	<b>04</b>
Erstellt am/ <i>Generated at:</i>	<b>08.11.2017</b>	Ersetzt Version Nr./ <i>Replaces version No.:</i>	<b>03</b>
Gültig ab/ <i>Valid from:</i>	<b>08.11.2017</b>	Seiten/ <i>Pages.:</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 (Butylphenylmethylpropional)	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%
<b>6. Vitamine / Vitamins:</b>		<b>Pro 100g / per 100g:</b>	<b>Tagesbedarf* / Daily amount*:</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> ( <i>water soluble</i> )	1.4 mg

**Produktspezifikation Bio Haselnussöl R NON FOOD**  
*Product data sheet of organic hazelnut oil R NON FOOD*

*R = refined = raffiniert*

Erstellt von/ <i>Generated by:</i>	<b>Ana Pilipinski</b>	Version Nr./ <i>Version No.:</i>	<b>04</b>
Erstellt am/ <i>Generated at:</i>	<b>08.11.2017</b>	Ersetzt Version Nr./ <i>Replaces version No.:</i>	<b>03</b>
Gültig ab/ <i>Valid from:</i>	<b>08.11.2017</b>	Seiten/ <i>Pages.:</i>	<b>6</b>

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 / <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
<b>8.Spurenelemente / Residues:</b>	<b>Pro 100g / per 100g:</b>	<b>Tagesbedarf* / Daily amount*:</b>

**Produktspezifikation Bio Haselnussöl R NON FOOD**  
*Product data sheet of organic hazelnut oil R NON FOOD*

*R = refined = raffiniert*

Erstellt von/ <i>Generated by:</i>	<b>Ana Pilipinschi</b>	Version Nr./ <i>Version No.:</i>	<b>04</b>
Erstellt am/ <i>Generated at:</i>	<b>08.11.2017</b>	Ersetzt Version Nr./ <i>Replaces version No.:</i>	<b>03</b>
Gültig ab/ <i>Valid from:</i>	<b>08.11.2017</b>	Seiten/ <i>Pages.:</i>	<b>7</b>

		*EU 2011/1169/EC
Fluorid / <i>Fluorine</i> (mg)	Unbekannt/ <i>Unknown</i>	3.5 mg
Jod / <i>Iodine</i> (µg)	Unbekannt/ <i>Unknown</i>	150 µg
Kupfer / <i>Copper</i> (mg)	Unbekannt/ <i>Unknown</i>	1 mg
Mangan / <i>Manganese</i> (mg)	Unbekannt/ <i>Unknown</i>	2 mg
Zink / <i>Zinc</i> (mg)	Unbekannt/ <i>Unknown</i>	10 mg
Selen / <i>Selenium</i> (µg)	Unbekannt/ <i>Unknown</i>	55 µg
Chrom / <i>Chromium</i> (µg)	Unbekannt/ <i>Unknown</i>	40 µg
Molybdän / <i>Molybdenum</i> (µg)	Unbekannt/ <i>Unknown</i>	50 µg
<b>9. Additive / <i>Additives:</i></b>		
Antioxidans/ <i>Antioxidant:</i>	Nein / <i>No</i>	
Konservierungsstoff/ <i>Preservative:</i>	Nein / <i>No</i>	
<b>10. Bedenkliche Stoffe / <i>Contaminants:</i></b>		
Langkettige Kohlenwasserstoffe/ <i>Long chain hydrocarbons:</i>	n. n./ <i>n. d.</i>	
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./ <i>n. d.</i>	
Ochratoxin:	n. n./ <i>n. d.</i>	
Zearalenon:	n. n./ <i>n. d.</i>	
Deoxynivalenol:	n. n./ <i>n. d.</i>	
Fumonisins (B1 + B2):	n. n./ <i>n. d.</i>	
4 PAK's/4 <i>PAH's:</i> 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./ <i>n. d.</i>	
Pestizide und Biozide/ <i>Pesticides and biocides:</i>	n. n./ <i>n. d.</i>	

**Produktspezifikation Bio Haselnussöl R NON FOOD**  
**Product data sheet of organic hazelnut oil R NON FOOD**

*R = refined = raffiniert*

Erstellt von/ <i>Generated by:</i>	<b>Ana Pilipinschi</b>	Version Nr./ <i>Version No.:</i>	<b>04</b>
Erstellt am/ <i>Generated at:</i>	<b>08.11.2017</b>	Ersetzt Version Nr./ <i>Replaces version No.:</i>	<b>03</b>
Gültig ab/ <i>Valid from:</i>	<b>08.11.2017</b>	Seiten/ <i>Pages.:</i>	<b>8</b>

Dioxin:	n. n./n. d.
PCB:	n. n./n. d.
Al (Aluminium):	n. n./n. d.
As (Arsen, <i>Arsenic</i> ):	n. n./n. d.
Cd (Cadmium):	n. n./n. d.
Cr (Chrom, <i>Chromium</i> ):	n. n./n. d.
Cu (Kupfer, <i>Copper</i> ):	n. n./n. d.
Fe (Eisen, <i>Iron</i> ):	n. n./n. d.
Pb (Blei, <i>Lead</i> ):	n. n./n. d.
Hg (Quecksilber, <i>Mercury</i> ):	n. n./n. d.
Mo (Molybdän, <i>Molybdenum</i> ):	n. n./n. d.
Ni (Nickel):	n. n./n. d.
Sn (Zinn, <i>Tin</i> ):	n. n./n. d.
Zn (Zink):	n. n./n. d.
Hexan/ <i>Hexane</i> :	n. n./n. d.
Aceton/ <i>Acetone</i> :	n. n./n. d.
Cäsium 134/ <i>Cesium 134</i> + Cäsium 137/ <i>Cesium 137</i> :	n. n./n. d.
Gesamtkeimzahl/ <i>Total plate count</i> :	n. n./n. d.
Colibakterien/ <i>Coliform bacteria</i> :	n. n./n. d.
Hefepilze/ <i>Yeast</i> :	n. n./n. d.
Schimmelpilze/ <i>Moulds</i> :	n. n./n. d.
Enterobakterien/ <i>Enterobacteriaceae</i> :	n. n./n. d.
Listeria Bakterien/ <i>Listeria monocytogenes</i> :	n. n./n. d.
Salmonellen/ <i>Salmonella</i> :	n. n./n. d.
E. coli:	n. n./n. d.

**n. n. = nicht nachweisbar oder unterhalb der Laborbestimmungsgrenze. /**  
**n. d. = not detectable or below the laboratory limit.**

<b>11. Verpackung und Lagerung / Packaging and storage:</b>	
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 ungeöffneter 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>



**Produktspezifikation Bio Haselnussöl R NON FOOD**  
*Product data sheet of organic hazelnut oil R NON FOOD*

*R = refined = raffiniert*

Erstellt von/ <i>Generated by:</i>	<b>Ana Pilipinschi</b>	Version Nr./ <i>Version No.:</i>	<b>04</b>
Erstellt am/ <i>Generated at:</i>	<b>08.11.2017</b>	Ersetzt Version Nr./ <i>Replaces version No.:</i>	<b>03</b>
Gültig ab/ <i>Valid from:</i>	<b>08.11.2017</b>	Seiten/ <i>Pages.:</i>	<b>9</b>

**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). Weiterhin wurden unserem derzeitigen Kenntnisstand zufolge keine CMRs in seiner Herstellung oder während der Herstellung des verwendet.

**Chlorpyrifos:**

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

**Schwermetalle:**

Unser Produkt ist nach unserem derzeitigen Kenntnisstand 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.

**Produktspezifikation Bio Haselnussöl R NON FOOD**  
*Product data sheet of organic hazelnut oil R NON FOOD*

*R = refined = raffiniert*

Erstellt von/ <i>Generated by:</i>	<b>Ana Pilipinschi</b>	Version Nr./ <i>Version No.:</i>	<b>04</b>
Erstellt am/ <i>Generated at:</i>	<b>08.11.2017</b>	Ersetzt Version Nr./ <i>Replaces version No.:</i>	<b>03</b>
Gültig ab/ <i>Valid from:</i>	<b>08.11.2017</b>	Seiten/ <i>Pages.:</i>	<b>10</b>

**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 Versuche 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.*

**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.*

**Produktspezifikation Bio Haselnussöl R NON FOOD**  
**Product data sheet of organic hazelnut oil R NON FOOD**

**R = refined = raffiniert**

Erstellt von/Generated by:	<b>Ana Pilipinschi</b>	Version Nr./Version No.:	<b>04</b>
Erstellt am/Generated at:	<b>08.11.2017</b>	Ersetzt Version Nr./Replaces version No.:	<b>03</b>
Gültig ab/Valid from:	<b>08.11.2017</b>	Seiten/Pages.:	<b>11</b>

**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:**

*According to our current knowledge 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 updated versions.*

*The information's 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*

**Produktspezifikation Bio Haselnussöl R NON FOOD**  
*Product data sheet of organic hazelnut oil R NON FOOD*

*R = refined = raffiniert*

Erstellt von/ <i>Generated by:</i>	<b>Ana Pilipinschi</b>	Version Nr./ <i>Version No.:</i>	<b>04</b>
Erstellt am/ <i>Generated at:</i>	<b>08.11.2017</b>	Ersetzt Version Nr./ <i>Replaces version No.:</i>	<b>03</b>
Gültig ab/ <i>Valid from:</i>	<b>08.11.2017</b>	Seiten/ <i>Pages.:</i>	<b>12</b>

*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.eu/agb.html>

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