

| | | |
|---|--|---|
|  | Ecopassion Food Essentials Hanföl BIO | Dokument: FO0100OLI, FO0250OLI, FO0500OLI Bezugsdokument: A8 Revision: 1 Gültig ab: 30/09/2019 |
|---|--|---|

| | |
|--------------------------------------|--|
| Produktname: | Hanföl BIO |
| Produktbild: |  |
| Produktidentifikation: | Hanföl BIO |
| Artikelnummer: | FO0100OLI FO0250OLI FO0500OLI |
| EAN - Code: | 8058253951312 8058253950605 8058253950896 |
| Größe: | 100 ml, 250 ml, 500 ml |
| Verpackungseinheit: | 10 x 100 ml 6 x 250 ml 6 x 500 ml |
| Zertifizierung: | IT BIO 013 |
| Herkunft: | Europa |
| ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN | |
| Aussehen / Optik: | Dunkelgrüne bis gelbliche Färbung |
| Geruch: | Typisch, aromatisch, nussig |
| Geschmack: | Typisch, aromatisch, nussig |
| Inhaltsstoffe: | Hanföl BIO |
| Produktionsverfahren: | Schonende Trocknung und Reinigung der Hanfsamen direkt nach der Ernte; Kaltgepresst. |

Ecopassion 2.0 Società Cooperativa Sociale
Via Kirchmayr 4
39031 Brunico (BZ)
0474 832131
www.ecopassion.com

| | | |
|---|--|---|
|  | Ecopassion Food Essentials Hanföl BIO | Dokument: FO0100OLI, FO0250OLI, FO0500OLI Bezugsdokument: A8 Revision: 1 Gültig ab: 30/09/2019 |
|---|--|---|

| | |
|--------------------------|--|
| Shelf life: | 12 Monate |
| Lagerbedingungen: | Kühl und trocken, fernab von Wärmequellen. |
| Empfehlungen: | Für Salate, Dressings, Soßen, auch für Kosmetika; Das Öl vorrangig kalt verwenden. |

CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN, MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER, SCHWERMETALLE

| | |
|---|--------------------|
| Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl: | < 10.000.000 UFC/g |
| Escherichia Coli: | < 100 UFC/g |
| Schimmelpilze: | < 30.000 UFC/g |
| Enterobacteriaceae: | < 1.000.000 UFC/g |
| Salmonellen: | negativ |
| Säurezahl: | < 2 |
| Peroxid: | < 5 |

MITTLERE NÄHRWERTE

| | | |
|----------------------------|-----------------------|--------------------|
| Nährwerte (g/100g): | ENERGIE | 3409 KJ, 830 kcal, |
| | FETTE | 92,09 g |
| | DAVON GESÄTTIGTE | 9 g |
| | EINFACH UNGESÄTTIGTE | 13 g |
| | MEHRFACH UNGESÄTTIGTE | 69 g |
| | KOHLHYDRATE | 0,15 g |
| | DAVON ZUCKER | < 0,03 g |
| | BALLASTSTOFFE | < 0,5 g |
| | EIWEIß | < 0,2 g |
| | SALZ | 0 g |
| | OMEGA-3-FETTSÄUREN | 16 g |

Erzeugnis aus Rohstoffen, welche keine genetisch veränderten Organismen enthält, unter Einhaltung der Schwellenwerte für eine zufällige oder technisch unvermeidbare Kontamination.

Die oben genannten Analysewerte unterliegen normalen Schwankungen natürlicher Prozesse, es handelt sich um ein Pflanzenprodukt welches je nach Sorte und Anbaubedingungen variiert.

Bei einigen Produkten zeigt das technische Datenblatt Angaben vom Hersteller/Lieferanten. Diese Daten dienen rein zur Orientierung und können ohne Vorankündigung geändert werden.

| | | |
|---|--|---|
|  | Ecopassion Food Essentials Hanföl BIO | Dokument: FO0100OLI, FO0250OLI, FO0500OLI Bezugsdokument: A8 Revision: 1 Gültig ab: 30/09/2019 |
|---|--|---|

| ALLERGENE GEMÄß EU-VERORDNUNG NR. 1169/2011 UND NACHTRÄGLICHE ÄNDERUNGEN UND ERGÄNZUNGEN / ANHANG II | | | | |
|---|-----------|------|---------------------|------|
| ART DES ALLERGENS | ENTHALTEN | | KREUZ-KONTAMINATION | |
| | Ja | Nein | Ja | Nein |
| 1. Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme) und Getreideerzeugnisse | | x | x | |
| 2. Krebstiere und Krebstier- Erzeugnisse | | x | | x |
| 3. Eier und Ei-Erzeugnisse | | x | | x |
| 4. Fisch und Fisch-Erzeugnisse | | x | | x |
| 5. Erdnuss und Erdnuss- Erzeugnisse | | x | | x |
| 6. Soja und Soja-Erzeugnisse | | x | | x |
| 7. Milch und Milch-Erzeugnisse (mit Laktose) | | x | | x |
| 8. Schalenfrüchte: Mandeln (<i>Amigdalus comunis</i> L.), Haselnuss (<i>Corylus avellana</i>), Walnuss (<i>juglans regia</i>), Cashewnuss (<i>Anacarium occidentale</i>), Pecanuss (<i>Carya illinoiesis</i> K. Koch), Paranuss (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistazie (<i>Pistacia vera</i>), Macadamianuss (<i>Macadamia ternifolia</i>) und Queenslandnuss sowie Schalenfrüchte-Erzeugnisse | | x | | x |
| 9. Sellerie und Sellerie-Erzeugnisse | | x | | x |
| 10. Senf und Senf-Erzeugnisse | | x | | x |
| 11. Sesamsamen und Sesamsamen-Erzeugnisse | | x | | x |
| 12. Schwefeldioxid und Sulfite von mehr als 10mg/kg oder 10 mg/l (als SO ₂ angegeben) | | x | | x |
| 13. Lupinen und Lupinenerzeugnisse | | x | | x |
| 14. Weichtiere und Weichtier-Erzeugnisse | | x | | x |
| <i>Trotz zahlreicher Reinigungszyklen kann es zu einer Kreuzkontamination mit Getreide (Gluten) kommen.</i> | | | | |