

**Spezifikation
Raffiniertes Rapsöl (RP)**

ffa	(ISO 660)	max. 0,1 %
Wasser	(ISO 8534)	max. 0,05 %
Filtertest	(Filtertest)	Filtertest i.O.
POZ	(ISO 3960)	max. 1,0 mval O2/kg
Jodzahl (Wijs)	(ISO 3961)	105 - 126
Farbe	(ISO 15305)	max. 1,5r / 20g (5¼" Lovibond)
Geschmack	(DGF C II 1(97))	min. 3
Kältetest	(Coldtest)	blank (nach 5½ Std./0°C)
GLC-Spez.	(ISO 5508)	ja
UV	(ISO 3596)	0,5 - 1,5 %
Phosphor	(ISO 10540-2)	max. 5 mg/kg
Reinheitsgarantie	(ISO 5508)	max. 2% C 22 : 1

Bei sachgemäßer Lagerung, d.h. dunkel und kühl,
mindestens 1 Jahr haltbar.

Revision: 12– 22.07.2010

**Spezifikation
Raffiniertes Rapsöl (RP)
-Durchschnittliche Fettsäurezusammensetzung-**

C 14:0	Myristinsäure	< 0,5
C 16:0	Palmitinsäure	4,2 - 5,5 Ø 4,6
C 16:1	Palmitoleinsäure	< 0,5
C 18:0	Stearinsäure	1,4 - 2,2 Ø 1,8
C 18:1	Ölsäure	56 - 66 Ø 63
C 18:2	Linolsäure	18,0 - 23,3 Ø 19,0
C 18:3	Linolensäure	6,0 - 11,0 Ø 9,0
C 20:0	Arachinsäure	0,4 - 0,9
C 20:1	Eicosensäure	1,0 - 1,8 Ø 1,2
C 22:0	Behensäure	0,2 - 0,6 Ø 0,3
C 22:1	Erukasäure	0 - 2,0
C 24:0	Lignocerinsäure	< 0,5
C 24:1	Selacholeinsäure	< 0,5

Bei sachgemäßer Lagerung, d.h. dunkel und kühl,
mindestens 1 Jahr haltbar.

Revision: 12 – 22.07.2010