

# Produkt - Spezifikation

**gustavheess**  
group of companies since 1897

Reg-Nr.: Sp328120e

Rev-Nr.: e

Druckdatum: 21. April 2020

Seite: 1

Bezeichnung/Handelsname: **Chiaöl (Salvia hispanica) kaltgepresst kbA DE-ÖKO-001  
unterliegt Verordnung (EU) 2015/2283 (Novel Food)**

**Beschreibung:** Chiaöl wird durch Kaltpressung der Samen von Salvia Hispanica gewonnen.  
Ein geeignetes Antioxidant kann zugesetzt werden.

Die Gustav Heess GmbH hat die Bestätigung der wesentlichen Gleichwertigkeit mit dem bereits genehmigten Chiaöl vom Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit am 11.07.2016 erhalten (Verordnung EG Nr. 258/97 über neuartige Lebensmittel und neuartigen Lebensmittelzutaten). Somit darf Chiaöl (Salvia hispanica) von der Gustav Heess GmbH hergestellt und als Lebensmittel in Verkehr gebracht werden.

Vorgaben gemäß Durchführungsbeschluss 2014/890/EU:

Kennzeichnung: Chiaöl (Salvia hispanica)

Zulässige Verwendungszwecke:

- als Zutat in Fetten und Ölen: höchstens 10%
- als Zutat in Nahrungsergänzungsmitteln: höchstens 2 g/Tag

**Artikel Nr.:** 328120

**CAS-Nr.:** 93384-40-8

**EINECS-Nr.:** 297-250-8

**INCI Name:** Salvia Hispanica Seed Oil

**Eigenschaften:** Gelbe Flüssigkeit mit charakteristischem Geruch und Geschmack. Sehr schwer löslich in Ethanol, mischbar mit Petrolether.

| Parameter                                           | Prüfmethode       | Einheit   | Wertgrenze  |
|-----------------------------------------------------|-------------------|-----------|-------------|
| <b><u>physikalische und chemische Parameter</u></b> |                   |           |             |
| Säurezahl                                           | Ph. Eur. [2.5.1]  | mg KOH/g  | max. 4,0    |
| freie Fettsäuren (ffa)                              |                   | %         | max. 2,0    |
| Peroxidzahl                                         | Ph. Eur. [2.5.5]  | meq O2/kg | max. 10,0   |
| Brechungsindex (20 °C)                              | Ph. Eur. [2.2.6]  |           | ca. 1,483   |
| relative Dichte (20 °C)                             | Ph. Eur. [2.2.5]  |           | ca. 0,931   |
| unlösliche Verunreinigungen                         | ISO 663           | %         | max. 0,05   |
| <b><u>Fettsäureverteilung (GC der FSME)</u></b>     |                   |           |             |
| 18:1 Ölsäure                                        | Ph. Eur. [2.4.22] | %         | min. 5,0    |
| 18:2 Linolsäure                                     | Ph. Eur. [2.4.22] | %         | 15,0 - 20,0 |
| 18:3 Linolensäure                                   | Ph. Eur. [2.4.22] | %         | min. 60,0   |

**Lagerung:**

Fortsetzung ....

|                  |          |                 |          |                     |          |                                                                                       |
|------------------|----------|-----------------|----------|---------------------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Erstellt:</b> | PS       | <b>Geprüft:</b> | OB       | <b>Freigegeben:</b> | Schw     |  |
| <b>Datum:</b>    | 30.05.17 | <b>Datum:</b>   | 30.05.17 | <b>Datum:</b>       | 31.05.17 |                                                                                       |

# Produkt - Spezifikation

**gustavheess**  
group of companies since 1897

Reg-Nr.: Sp328120e

Rev-Nr.: e

Druckdatum: 21. April 2020

Seite: 2

**Kühl und trocken, vor Licht geschützt, in dicht verschlossenen, dem Verbrauch angemessenen, möglichst vollständig gefüllten Behältnissen oder unter Inertgas.**

**Lösungsmittel-Rückstände:**

**Es entspricht der Leitlinie für Lösungsmittel-Rückstände (CPMP/ICH/283/95, geändert durch CPMP/ICH/1940/00)**