

## SPEZIFIKATION

ägyptisches Schwarzkümmel-Öl (Nigella Sativa), kalt gepresst

### Sensorik:

Aussehen:	Klares, braun-grünliches Öl
Geruch:	würziger, atypischer Geruch
Geschmack:	leicht bitter aromatisch bis scharf

<b>Brechungsindex</b> (DGF C-IV-5/52):	1,4711 ± 0,007
<b>Jodzahl</b> (DGF C-V 11b):	125,00 ± 9,0
<b>Verseifungszahl</b> (DGF C V-3):	189,00 ± 14,0
<b>Peroxid-Zahl</b> (DAB V.3.4.5.):	30,00 ± 15,0
<b>Säurezahl</b> (DGF C-V 2):	14,30 ± 7,5 mg KOH/g
<b>Dichte</b> (DGF C-IV-2b):	0,9210 ± 0,003 g/ml
<b>Ätherisches Öl</b> (DIN 10228):	1,10 ± 1,0 %

### Fettsäurespektrum (in %):

(C14:0) <b>Myristinsäure:</b>	0,23 ± 0,06
(C16:0) <b>Palmitinsäure:</b>	12,95 ± 0,86
(C16:1) <b>Palmitoleinsäure:</b>	0,13 ± 0,07
(C18:0) <b>Stearinsäure:</b>	3,08 ± 0,31
(C18:1) <b>Ölsäure:</b>	24,26 ± 1,00
(C18:2) <b>Linolsäure:</b>	55,55 ± 1,05
(C18:3) <b>Linolensäure:</b>	0,30 ± 0,07
(C20:0) <b>Arachinsäure:</b>	0,197 ± 0,035
(C20:2) <b>Eicosadiensäure:</b>	2,41 ± 0,18
(C20:1) <b>Eicosensäure:</b>	0,315 ± 0,0039

Organochlor-Pestizide, halogenhaltige Fungizide, Polychlorierte Biphenyle (PCBs), stickstoffhaltige Herbizide, Organophosphor-Pestizide: **nicht nachweisbar**

Abschrift der Originalzertifikate  
Schwetzingen, März 2015