



Kurek/Hausch GbR
Marco **Kurek** Robert **Hausch**
Winsstraße 1 :: 10405 **Berlin** Feldbergstraße 25 :: 51105 *Köln*
Mobil 0163-6340967 Mobil 0170-7075304
oel@coco-nuts.org :: www.coco-nuts.org

Produktspezifikation

BIO-CocosÖl

INCI: Cocos Nucifera Oil

Kokosnüsse stammen aus kontrolliert biologischem Anbau
gem. EG BIO VO 2092/91
Ernte 2005; Ursprung : Sri Lanka
DE – 005 Öko Kontrollstelle
kalt gepresst, naturbelassen, nicht desodoriert

Allgemeine Beschreibung und Verwendung

Bio-CocosÖl (-fett) ist ein reines, naturbelassenes Produkt, das aus kontrolliert biologisch angebauten Kokosnüssen (INCI: Cocos nucifera L.) mechanisch, d.h. durch kalte Pressung gewonnen und nur filtriert wird. Bio-CocosÖl unterscheidet sich von anderen pflanzlichen Ölen dadurch, daß es überwiegend aus gesättigten Fettsäureglyceriden besteht und daher sehr oxidationsstabil ist.

Bio-CocosÖl aus kbA wird in kosmetischen (Ayurveda) und pharmazeutischen Präparaten (zur Wundheilung) verwendet. Im küchentechnischen Bereich zeichnet sich CocosÖl durch eine hohe Hitzestabilität aus, weshalb es als Brat- und Frittierfett Verwendung findet. Besonders beliebt ist es in der südostasiatischen Küche.

1. Sensorik

- | | |
|---------------|---|
| 1.1 Aussehen | weiße Farbe |
| 1.2 Geruch | arteigen, typischer Geruch nach Cocosnuß |
| 1.3 Geschmack | arteigen, reintonig (nicht bitter, nicht kratzig); |

2. Chemische Parameter

- | | | |
|---------------------------|----------------------------------|-------------------------------------|
| 2.1 Säurezahl | max. 4,0 mg KOH/g | *0,2 (FFA 0,4 %) |
| 2.2 Peroxidzahl | max. 8,0 mÄqu O ₂ /kg | *0,0 mval O ₂ /kg |
| 2.3 Jodzahl | 7,5-12 | |
| 2.4 Verseifungszahl | 250-264 | *Ergebnisse der chargenbezogenen |
| 2.5 Dichte (20°C) | 0,907-0,913 / cm ³ | Analyse ab CHARGE No. 105/06 |
| 2.6 Brechungsindex (20°C) | 1,448 - 1,450 | |
| 2.7 Erstarrungspunkt | max. 22-23°C | |

3. Fettsäurezusammensetzung (HPLC) *

- | | |
|--------------------|--------|
| 6:0 Capronsäure | 0,8 % |
| 8:0 Caprylsäure | 9,2 % |
| 10:0 Caprinsäure | 6,3 % |
| 12:0 Laurinsäure | 45 % |
| 14:0 Myristinsäure | 20,8 % |
| 16:0 Palmitinsäure | 8,5 % |
| 18:0 Stearinsäure | 2,3 % |
| 18:1 Ölsäure | 6,4 % |
| 18:2 Linolsäure | 1,5 % |

4. Rückstandskontrollen

Die chargenbezogene Analyse der Rohstoffe sowie des Kokosöles wird regelmäßig durch ein externes, anerkanntes Fachlabor durchgeführt. Die Analyse dieser Charge ergab folgende Ergebnisse :

Sulfit : negativ (nicht geschwefelt)

Schwermetalle:

Blei (Pb):	0,08 mg/kg
Cadmium (Cd):	0,02 mg/kg
Arsen (As):	<0,10 mg/kg

5.1 Pestizide:

Organochlor-Pestizide: sind nicht nachweisbar
Organophosphat-Pestizide: sind nicht nachweisbar

Aus den o.a. Analyseergebnissen ergeben sich keine Anhaltspunkte für qualitative Beanstandungen.

5. Haltbarkeit

Maßgebend für die Haltbarkeit des KokosÖles ist die Lipase-Restaktivität. Der Esterase-Nachweis wird nach der Methode Purr geprüft und zeigt keine Restaktivität. Damit ist das Auftreten eines seifigen Geschmacks im Laufe der Lagerung weitgehend auszuschließen. KokosÖl ist bei sachgerechter Lagerung (dunkel, kühl und luftdicht verschlossen) bis zu 12 Monaten haltbar. Bei direkter Sonneneinstrahlung (UV-Licht) wird es leichter ranzig.

Die genannten Analysenwerte sind Durchschnittswerte und unterliegen natürlichen Schwankungen, wie es bei biologischen Produkten in Abhängigkeit von der Sorte und den Anbaubedingungen möglich ist.

März 2006

In Zusammenarbeit mit der

**Ölmühle
Solling**