

# Produktspezifikation Bio Sojaöl raffiniert (Sojabohnenöl) R FOOD+NON FOOD

## Product data sheet of organic soya bean oil R FOOD+NON FOOD

CP = cold pressed = kalt gepresst; R = refined = raffiniert

Erstellt von/Generated by:	<b>Ana-Maria Pilipinski</b>	Version Nr./Version No.:	<b>03</b>
Erstellt am/Generated at:	<b>01.09.2017</b>	Ersetzt Version Nr./Replaces version No.:	<b>02</b>
Gültig ab/Valid from:	<b>01.09.2017</b>	Seiten/Pages.:	<b>1</b>

Das Produkt entspricht dann den Vorschriften der VO (EG) Nr. 834/2007 in Verbindung mit VO (EG) Nr. 889/2008 und VO (EG) Nr. 1235/ 2008.

*The product corresponds then to the requirements of regulation (EC) no. 834/2007 in conjunction with regulation (EC) no. 889/2008 and regulation (EC) no. 1235/2008.*

**Herkunft:** Man nimmt den Ursprung der Sojabohne in Südostasien an, da sie in China schon während der Shang-Dynastie ca. 1700-1100 v. Chr. domestiziert wurde. Bis zum Ende des 18. Jahrhunderts blieb die Verbreitung der Sojapflanze auf China, die Mandschurei, Korea und Japan beschränkt. 1790 wurde sie nach England gebracht, gedieh jedoch im dortigen Klima nicht. Anfang des 19. Jahrhunderts kam sie in die USA, es dauerte aber noch 50 Jahre, bis der Sojaanbau dort, aufgrund eines Handelsabkommens mit Japan, erheblich zunahm. Heute wird Soja in den USA schon fast industriell angebaut. Die Sojabohne benötigt zum optimalen Gedeihen subtropische oder tropische Klimabedingungen mit Temperaturen zwischen 25°C und 32°C, nicht zu niedrige Bodentemperaturen und eine ausreichende Wasserversorgung (Hänsel/Sticher/Steinegger 1999, S. 262 - Hager 1978, Band 4, S. 1154).

**Origin:** The origin of the soya bean is assumed in South East Asia, since it was already domesticated in China during the Shang dynasty about 1700-1100 before Christ. Until the end of the 18th century the spread of the soya bean plant was limited to China, Manchuria, Korea and Japan. In 1790 it was brought to England but did not thrive in the local climate. At the beginning of the 19th century it came to the USA but it took another 50 years for the soya cultivation there to increase significantly, due to a trade agreement with Japan. Today soy is cultivated almost industrially in the USA. The soya bean requires subtropical or tropical climatic conditions with temperatures between 25° C and 32° C, not too low soil temperatures and sufficient water supply (Hänsel / Sticher / Steinegger 1999, p. 262 - Hager 1978, volume 4, p 1.154).

**Beschreibung der Pflanze:** Glycine soja wird als Wildform der Glycine max. angesehen. Glycine max. ist ein einjähriges Kraut. Der Stängel ist aufrecht, mehr oder weniger stark verzweigt, meist 40-90 cm hoch und behaart. Die Blätter sind dreizählig, groß, ganzrandig und ebenso dicht behaart. Die Blüten sind unauffällig, violett bis weißlich und sehr kurz gestielt. Soja max. trägt 1-4 Samen. Diese sind eiförmig, 4-10 cm lang, 3-7 mm breit und 2-7 mm dick, glatt, weißlich bis bräunlich gelb, grünlich, rötlich oder schwärzlich (Hänsel/Sticher/Steinegger 1999, S. 262 - Hager 1978, Band 4, S. 1154).

**Description of plant:** Glycine soja is considered as a wild form of Glycine max., which is an annual herb. The stem is upright, more or less strongly branched, mostly 40-90 cm high and hairy. The leaves are threefold, large, all-round and likewise densely hairy. The flowers are inconspicuous, violet to whitish and very short stalked. Soya bean max. carries 1-4 seeds. These are egg-shaped, 4-10 cm long, 3-7 mm wide and 2-7 mm thick, smooth, whitish is brownish-green, greenish, reddish or blackish (Hänsel / Sticher / Steinegger 1999, p. 262 - Hager 1978, volume 4 , P. 1154).

**Ölgewinnung:** Bio Sojaöl raffiniert wird durch Pressen der Sojabohnen gewonnen. Anschließend wird das Öl raffiniert.

# Produktspezifikation Bio Sojaöl raffiniert (Sojabohnenöl) R FOOD+NON FOOD

## Product data sheet of organic soya bean oil R FOOD+NON FOOD

CP = cold pressed = kalt gepresst; R = refined = raffiniert

Erstellt von/Generated by:	<b>Ana-Maria Pilipinschi</b>	Version Nr./Version No.:	<b>03</b>
Erstellt am/Generated at:	<b>01.09.2017</b>	Ersetzt Version Nr./Replaces version No.:	<b>02</b>
Gültig ab/Valid from:	<b>01.09.2017</b>	Seiten/Pages.:	<b>2</b>

Das Raffinationsverfahren besteht aus den Stufen Entschleimung, Neutralisation (nur wenn die Säurezahl > 4 ist), Bleichung (wenn die Farbwerte es erfordern), Desodorierung (ca. 1,5 h bei 210 °C). Die letzte Stufe des Raffinationsverfahrens ist also die Desodorierung, weswegen die Deklaration des Öls als „Desodoriert“ ebenso zulässig und wahr wäre. Deswegen können wir unser raffiniertes Öl mit dem Attribut R = refined = raffiniert versehen.

Das gepresste Öl hat eine gelbe bis dunkel-gelbe Farbe und einen neutralen Geschmack.

**Extraction:** Organic soya bean oil refined is obtained by pressing the soya beans. Then the oil is refined.

The refining process consists of the steps degumming, neutralization (only if the acid number is >4), bleaching (if the color values require it), deodorization (about 1.5h at 210°C.). The final stage of the refining process is thus the deodorizing, which is why the declaration of the refined oil as "deodorized" would also be permissible and true. That is why we can provide our oil with the attribute R = refined.

The pressed oil has a yellow to dark yellow color and a neutral taste.

**Verwendung in der Pharmazie und Medizin:** Naturbelassenes Bio Sojaöl raffiniert hat einen hohen Lecitingehalt, der ungefähr 4% beträgt. Dieses wird als pharmazeutischer Hilfsstoff zur Herstellung parenteraler Nährlösungen mit Lipiden verwendet. Außerdem ist Lecitin in verschiedenen handelsüblichen Präparaten als Diätetikum und Roborans zu finden (Schönfelder 2001, S. 432). Bio Sojaöl raffiniert ist auch in der Volksheilkunde bekannt und wird in verschiedenen Bereichen eingesetzt (Kerschbaum 2001, S. 47).

**Use in pharmacy and medicine:** Natural organic soya oil has a high lecitin content which is about 4%. This is used as a pharmaceutical adjuvant for preparing parenteral nutrient solutions with lipids. Lecitin can also be found in various commercial preparations as dietetics and roborants (Schönfelder 2001, p. 432). Organic soya bean oil refined is also known in folk healing and is used in various fields (Kerschbaum 2001, p. 47).

**Verwendung in der Küche:** Für die Ernährung steht das Bio Sojaöl raffiniert mengenmäßig an erster Stelle der Weltproduktion pflanzlicher Öle. Es ist nicht nur ein wertvolles Salatöl, sondern kann auch zum Dünsten, Braten und Frittieren verwendet werden. In der Lebensmittelindustrie wird Bio Sojaöl raffiniert, vor allem aufgrund des darin enthaltenen Lecithins, zur Herstellung von Margarine und Mayonnaise herangezogen. Ebenso dient es der Verbesserung der Sofortlöslichkeit von Instantprodukten da es als Emulgator fungiert und der Verbesserung der Fließeigenschaften von Schokolade indem es das Auskristallisieren des Zuckers verhindert. Es führt zu einer Volumenverbesserung von Backwaren und verzögert auch das "Altbacken-Werden" (Kerschbaum 2001, S. 17 - Roth/Kormann 200, S. 152 - Fleischhacker 2002, S. 111 - Hunnius 1998, S. 608 - Ulmer 1996, S. 75 - Löw 2003, S. 104).

# Produktspezifikation Bio Sojaöl raffiniert (Sojabohnenöl) R FOOD+NON FOOD

## Product data sheet of organic soya bean oil R FOOD+NON FOOD

CP = cold pressed = kalt gepresst; R = refined = raffiniert

Erstellt von/Generated by:	<b>Ana-Maria Pilipinschi</b>	Version Nr./Version No.:	<b>03</b>
Erstellt am/Generated at:	<b>01.09.2017</b>	Ersetzt Version Nr./Replaces version No.:	<b>02</b>
Gültig ab/Valid from:	<b>01.09.2017</b>	Seiten/Pages.:	<b>3</b>

**Use in the kitchen:** Organic soya bean oil refined is first and foremost in the world's production of vegetable oils. It is not only a valuable salad oil, but can also be used for stewing, roasting and frying. In the food industry organic soya bean oil refined is mainly used for the production of margarine and mayonnaise because of the contained lecithin. It also serves to improve the instant solubility of instant products because it acts as an emulsifier and improves the flow characteristics of chocolate by preventing crystallization of the sugar. It leads to an improvement in the volume of baked goods (Kerschbaum 2001, p. 17 - Roth / Kormann 200, p. 152 - Fleischhacker 2002, p. 111 - Hunnius 1998, P. 75 - Löw 2003, p. 104).

**Verwendung in der Technik:** In der Farbindustrie wird Bio Sojaöl raffiniert zur Herstellung von Farben, Firnissen und Druckfarben eingesetzt. Als Beispiel ist hier die Ölkrise von 1970 zu erwähnen. Durch sie sah man sich in der amerikanischen Zeitungsindustrie gezwungen, nach einer Alternative für Druckfarben zu suchen. Bio Sojaöl raffiniert stellte sich als gleichwertiger Trägerstoff für die Rotationsfarben heraus. Seit 1987 werden deshalb Druckfarben auf Bio Sojaöl raffiniert Basis in der amerikanischen Zeitungsindustrie eingesetzt. Mittlerweile werden 50% aller amerikanischen Zeitungen und sogar 75% aller Tageszeitungen mit Bio Sojaöl raffiniert Farben gedruckt. In Europa beträgt der Anteil erst 15% der Zeitungen, jedoch mit steigender Tendenz. Ebenso wird aus Bio Sojaöl raffiniert, wie aus Rapsöl, Biodiesel gewonnen, aber meist als Gemisch von 20% Soja-Biodiesel und 80% Diesel, da reiner Biodiesel zu teuer wäre. In den USA sowie in mehreren europäischen Ländern wird Biodiesel bereits erfolgreich angeboten, wobei Frankreich zurzeit der größte Produzent ist (Roth/Kormann 2000, S. 152).

**Use in technology:** In the paint industry organic soya bean oil refined is used for the production of paints, varnishes and printing inks. As an example, the oil crisis of 1970 is to be mentioned here. They were forced to look for an alternative to printing inks in the American newspaper industry. Organic soya oil refined turned out to be an equivalent carrier for the rotational colors. Since 1987, soya oil-based inks have been used in the American newspaper industry. Meanwhile, 50% of all American newspapers and even 75% of all daily newspapers are printed with soya inks. In Europe, the proportion is only 15% of the newspapers but with an increasing trend. Similarly, from organic soya bean oil refined such as rapeseed oil, biodiesel is used, but mostly as a mixture of 20% soya biodiesel and 80% diesel, since pure biodiesel would be too expensive. In the USA and several European countries, biodiesel has already been successfully offered, France being the largest producer at the moment (Roth / Kormann 2000, p. 152).

**Verwendung in der Kosmetik:** Im kosmetischen Bereich wird Bio Sojaöl raffiniert hauptsächlich als Wirkstoffträger für lipidlösliche Pflanzeninhaltsstoffe und Vitamine verwendet. Jedoch wird es auch als Grundlage für Cremes oder für Badeöle eingesetzt, vor allem in der pflegenden Kosmetik (Roth/Kormann 2000, S. 152).

**Use in cosmetics:** In the cosmetics sector, organic soya bean oil refined is mainly used as an active ingredient for lipid-soluble plant ingredients and vitamins. However, it is also used as a basis for creams or bath oils, especially in care cosmetics (Roth / Kormann 2000, p. 152).

# Produktspezifikation Bio Sojaöl raffiniert (Sojabohnenöl) R FOOD+NON FOOD

## Product data sheet of organic soya bean oil R FOOD+NON FOOD

CP = cold pressed = kalt gepresst; R = refined = raffiniert

Erstellt von/Generated by:	<b>Ana-Maria Pilipinski</b>	Version Nr./Version No.:	<b>03</b>
Erstellt am/Generated at:	<b>01.09.2017</b>	Ersetzt Version Nr./Replaces version No.:	<b>02</b>
Gültig ab/Valid from:	<b>01.09.2017</b>	Seiten/Pages.:	<b>4</b>

<b>1. Generelle Angaben / General information:</b>	
Artikel/Article:	BIO Sojabohnenöl raffiniert FOOD+NON FOOD / <i>Organic soya bean oil refined</i> FOOD+NON FOOD
Haltbarkeit/Shelf-life:	Ungeöffnet mindestens 16 Monate ab Lieferdatum haltbar weil mit Stickstoff versiegelt. Nach dem Öffnen max. 3 Monate haltbar. / <i>Shelf life unopened at least 16 months from date of delivery because sealed with nitrogen. After opening max.3 months.</i>
Herstellung/Production:	BIO Sojabohnenöl ist das fette Öl, das aus der Sojabohne ( <i>Glycine max</i> ) durch mechanische Kaltpressung und Filtration gewonnen wird. Das Öl wird anschließend desodoriert. / <i>Organic soya bean oil is the oil expressed from the soya bean (Glycine max). The oil is deodorized.</i>
Lieferant/Hersteller: Supplier/Producer:	SanaBio GmbH Geschw.-Scholl-Str. 143a 39218 Schönebeck (Elbe) Tel.: +49 (0) 3928 424 770 Email: info@sanabio.eu
INCI:	GLYCINE MAX (SOYBEAN) OIL
Ph. EUR:	-
CAS:	-
EINECS:	-
<b>2. Sensorik / Organoleptic parameters:</b>	
Form/Shape:	Flüssig / <i>Liquid</i>
Farbe/Colour:	Gelb bis dunkelgelb / <i>Yellow to dark yellow</i>
Geruch/Odor:	Neutral / <i>Neutral</i>
Geschmack/Taste:	Neutral / <i>Neutral</i>
<b>3. Chem.-Phys. Kennzahlen / Chem. Phys. Parameters:</b>	
Relative Dichte/Relative density:	0.85 – 0.95
Brechungsindex /Refraction index:	1.475 – 1.477
Verseifungszahl/Saponification number:	189 – 195 mgKOH/g
Iodzahl/Iodine value:	124 – 136 g/100g

**Produktspezifikation Bio Sojaöl raffiniert (Sojabohnenöl) R FOOD+NON FOOD**  
**Product data sheet of organic soya bean oil R FOOD+NON FOOD**

CP = cold pressed = kalt gepresst; R = refined = raffiniert

Erstellt von/Generated by:	<b>Ana-Maria Pilipinschi</b>	Version Nr./Version No.:	<b>03</b>
Erstellt am/Generated at:	<b>01.09.2017</b>	Ersetzt Version Nr./Replaces version No.:	<b>02</b>
Gültig ab/Valid from:	<b>01.09.2017</b>	Seiten/Pages.:	<b>5</b>

Unverseifbare Stoffe/Unsaponifiable matter:	< 2.0 %	
Peroxidzahl/Peroxyde value:	< 5 meqO <sub>2</sub> /Kg	
Säurezahl/Acid value:	< 0.6 mgKOH/g	
<b>4. Fettsäurezusammensetzung / Fatty acid composition:</b>	<b>Pro 100% / per 100%:</b>	
Palmitinsäure/ Palmitic acid C16:0	2.0 – 11.0%	
Ölsäure/ Oleic acid C18:1	20.0 – 31.0%	
Linolsäure / Linoleic acid C 18:2	50.0 – 60.0%	
Alpha-Linolensäure/ Alpha- Linolenic acid C 18:3	2.0 – 11.0%	
<b>5. Nährwertangaben / Nutritional values:</b>	<b>Pro 100g / per 100g:</b>	<b>Tagesbedarf / Daily amount:</b>
Energie/Energy:	3367 kJ / 819 kcal	8400 kJ / 2000 kcal
Fett, gesamt/Fat, total:	100 g	70.0 g RDA
- gesättigte Fettsäuren/Saturated fatty acids:	2.0 – 11.0%	20 g
- einfach ungesättigte Fettsäuren/Monounsaturated fatty acids:	20.0 – 31.0%	
- mehrfach ungesättigte Fettsäuren/Polyunsaturated fatty acids:	52.0 – 71.0%	
Cholesterin/Cholesterol:	0.00 g	max. 300 mg RDA
Eiweiß/Protein:	0.00 g	50.0 g RDA
Kohlenhydrate/Carbohydrates:	0.00 g	260 g
Zucker/sugar	0.00 g	90 g
Wasser/Water:	0.00 g	
Balaststoffe/Roughage:	0.00 g	30.0 g RDA
Salz/salt	< 0,1 g	6 g
<b>5.1 Vitamine / Vitamins:</b>	<b>Pro 100g / per 100g:</b>	<b>Tagesbedarf* / Daily amount*:</b>
		<small>*EU 2011/1169/EC</small>
Vitamin A (µg)	Unbekannt/ Unknown	800 µg
Vitamin D (µg)	Unbekannt/ Unknown	5 µg
Vitamin E (mg)	Unbekannt/ Unknown	12 mg
Vitamin K (µg)	Unbekannt/ Unknown	75 µg
Vitamin C (mg)	nicht anwesend (wasserlöslich) / not present (water soluble)	80 mg
Vitamin B1 (Thiamin) (mg)	nicht anwesend (wasserlöslich) /	1.1 mg

**Produktspezifikation Bio Sojaöl raffiniert (Sojabohnenöl) R FOOD+NON FOOD**  
**Product data sheet of organic soya bean oil R FOOD+NON FOOD**

CP = cold pressed = kalt gepresst; R = refined = raffiniert

Erstellt von/Generated by:	<b>Ana-Maria Pilipinschi</b>	Version Nr./Version No.:	<b>03</b>
Erstellt am/Generated at:	<b>01.09.2017</b>	Ersetzt Version Nr./Replaces version No.:	<b>02</b>
Gültig ab/Valid from:	<b>01.09.2017</b>	Seiten/Pages.:	<b>6</b>

	<i>not present (water soluble)</i>	
Vitamin B2 (Riboflavin) (mg)	nicht anwesend (wasserlöslich) / <i>not present (water soluble)</i>	1.4 mg
Vitamin B3 (Niacin) (mg)	nicht anwesend (wasserlöslich) / <i>not present (water soluble)</i>	16 mg
Vitamin B5 (Panthothensäure) (mg)	nicht anwesend (wasserlöslich) / <i>not present (water soluble)</i>	6 mg
Vitamin B6 (Pyridoxin) (mg)	nicht anwesend (wasserlöslich) / <i>not present (water soluble)</i>	1.4 mg
Vitamin B7 (Biotin) (µg)	nicht anwesend (wasserlöslich) / <i>not present (water soluble)</i>	50 µg
Vitamin B9 (Folsäure) (µg)	nicht anwesend (wasserlöslich) / <i>not present (water soluble)</i>	200 µg
Vitamin B12 (Cobalamin) (µg)	nicht anwesend (wasserlöslich) / <i>not present (water soluble)</i>	2.5 µg
<b>5.2 Mineralien / Minerals:</b>	<b>Pro 100g / per 100g:</b>	<b>Tagesbedarf* / Daily amount*:</b> <small>*EU 2011/1169/EC</small>
Kalium / Potassium (mg)	Unbekannt/ <i>Unknown</i>	2000 mg
Chlor / Chlorine (mg)	Unbekannt/ <i>Unknown</i>	800 mg
Calcium / Calcium (mg)	Unbekannt/ <i>Unknown</i>	800 mg
Phosphor / Phosphorus (mg)	Unbekannt/ <i>Unknown</i>	700 mg

**Produktspezifikation Bio Sojaöl raffiniert (Sojabohnenöl) R FOOD+NON FOOD**  
**Product data sheet of organic soya bean oil R FOOD+NON FOOD**

CP = cold pressed = kalt gepresst; R = refined = raffiniert

Erstellt von/Generated by:	<b>Ana-Maria Pilipinschi</b>	Version Nr./Version No.:	<b>03</b>
Erstellt am/Generated at:	<b>01.09.2017</b>	Ersetzt Version Nr./Replaces version No.:	<b>02</b>
Gültig ab/Valid from:	<b>01.09.2017</b>	Seiten/Pages.:	<b>7</b>

Magnesium / <i>Magnesium</i> (mg)	Unbekannt/ <i>Unknown</i>	375 mg
Eisen / <i>Iron</i> (mg)	Unbekannt/ <i>Unknown</i>	14 mg
Natrium / <i>Sodium</i> (mg)	Unbekannt/ <i>Unknown</i>	550 mg
<b>5.3 Spurenelemente / Residues:</b>	<b>Pro 100g / per 100g:</b>	<b>Tagesbedarf* / Daily amount*:</b> <small>*EU 2011/1169/EC</small>
Fluorid / <i>Fluorine</i> (mg)	Unbekannt/ <i>Unknown</i>	3.5 mg
Jod / <i>Iodine</i> (µg)	Unbekannt/ <i>Unknown</i>	150 µg
Kupfer / <i>Copper</i> (mg)	Unbekannt/ <i>Unknown</i>	1 mg
Mangan / <i>Manganese</i> (mg)	Unbekannt/ <i>Unknown</i>	2 mg
Zink / <i>Zinc</i> (mg)	Unbekannt/ <i>Unknown</i>	10 mg
Selen / <i>Selenium</i> (µg)	Unbekannt/ <i>Unknown</i>	55 µg
Chrom / <i>Chromium</i> (µg)	Unbekannt/ <i>Unknown</i>	40 µg
Molybdän / <i>Molybdenum</i> (µg)	Unbekannt/ <i>Unknown</i>	50 µg
<b>6. Additive / Additives:</b>		
Antioxidans/Antioxidant:	Nein/No	
Konservierungsstoff/Preservative:	Nein/No	
<b>7. Allergene / Allergens:</b>	<b>EU 2011/1169/EC</b>	
Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose <sup>(1)</sup> ; b) Maltodextrine auf Weizenbasis <sup>(1)</sup> ; c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis; d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs; <i>Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof, except:</i> <i>(a) wheat based glucose syrups including dextrose );</i> <i>(b) wheat based maltodextrins );</i>	Nein / No	

**Produktspezifikation Bio Sojaöl raffiniert (Sojabohnenöl) R FOOD+NON FOOD**  
**Product data sheet of organic soya bean oil R FOOD+NON FOOD**

CP = cold pressed = kalt gepresst; R = refined = raffiniert

Erstellt von/Generated by:	<b>Ana-Maria Pilipinschi</b>	Version Nr./Version No.:	<b>03</b>
Erstellt am/Generated at:	<b>01.09.2017</b>	Ersetzt Version Nr./Replaces version No.:	<b>02</b>
Gültig ab/Valid from:	<b>01.09.2017</b>	Seiten/Pages.:	<b>8</b>

(c) glucose syrups based on barley; (d) cereals used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;	
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse/Crustaceans and products thereof	Nein / No
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse/Eggs and products thereof:	Nein / No
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotino- idzubereitungen verwendet wird; b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird; Fish and products thereof, except: (a) fish gelatine used as carrier for vitamin or carotenoid preparations; (b) fish gelatine or Isinglass used as fining agent in beer and wine;	Nein / No
Erdnüsse/Peanuts and products thereof:	Nein / No
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett <sup>(1)</sup> ; b) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha- Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen; c) aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytoste- rinester aus Sojabohnenquellen; d) aus Pflanzenölstерinen gewonnene Phytostanolester aus Soja- bohnensquellen; Soya beans and products thereof, except: (a) fully refined soya bean oil and fat <sup>(1)</sup> ; (b) natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, nat- ural D-alpha tocopherol acetate, and natural D-alpha tocopherol suc- cinate from soya bean sources; (c) vegetable oils derived phytosterols and phytosterol esters from soya bean sources; (d) plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soya bean sources;	Nein /No
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Lakto- se), außer a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten ein- schließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs; b) Lactit; Milk and products thereof (including lactose), except: (a) whey used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;	Nein / No



**Produktspezifikation Bio Sojaöl raffiniert (Sojabohnenöl) R FOOD+NON FOOD**  
**Product data sheet of organic soya bean oil R FOOD+NON FOOD**

CP = cold pressed = kalt gepresst; R = refined = raffiniert

Erstellt von/Generated by:	<b>Ana-Maria Pilipinschi</b>	Version Nr./Version No.:	<b>03</b>
Erstellt am/Generated at:	<b>01.09.2017</b>	Ersetzt Version Nr./Replaces version No.:	<b>02</b>
Gültig ab/Valid from:	<b>01.09.2017</b>	Seiten/Pages.:	<b>9</b>

<i>(b) lactitol;</i>	
Schalenfrüchte, namentlich Mandeln ( <i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnüsse ( <i>Corylus avellana</i> ), Walnüsse ( <i>Juglans regia</i> ), Kaschunüsse ( <i>Anacardium occidentale</i> ), Pecannüsse ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), Pistazien ( <i>Pistacia vera</i> ), Macadamia- oder Queenslandnüsse ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs; <i>Nuts, namely: almonds (Amygdalus communisL.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecan nuts (Carya illinoensis(Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio nuts (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin</i>	Nein / No
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse/ <i>Celery and products thereof:</i>	Nein / No
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse/ <i>Mustard and products thereof:</i>	Nein / No
Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse/ <i>Sesame and products thereof:</i>	Nein / No
Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO <sub>2</sub> , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind; <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO<sub>2</sub> which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers;</i>	Nein / No
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse/ <i>Lupin and products thereof:</i>	Nein / No
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse/ <i>Molluscs and products thereof:</i>	Nein / No
<p>(<sup>1</sup>) und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität, die von der EFSA für das entsprechende Erzeugnis ermittelt wurde, aus dem sie gewonnen wurden, wahrscheinlich nicht erhöht.  (<sup>1</sup>) <i>And the products thereof, in so far as the process that they have undergone is not likely to increase the level of allergenicity assessed by the Authority for the relevant product from which they originated</i></p>	

**Produktspezifikation Bio Sojaöl raffiniert (Sojabohnenöl) R FOOD+NON FOOD**  
**Product data sheet of organic soya bean oil R FOOD+NON FOOD**

CP = cold pressed = kalt gepresst; R = refined = raffiniert

Erstellt von/Generated by:	<b>Ana-Maria Pilipinschi</b>	Version Nr./Version No.:	<b>03</b>
Erstellt am/Generated at:	<b>01.09.2017</b>	Ersetzt Version Nr./Replaces version No.:	<b>02</b>
Gültig ab/Valid from:	<b>01.09.2017</b>	Seiten/Pages.:	<b>10</b>

<b>8. Bedenkliche Stoffe / Contaminants:</b>	
Langkettige Kohlenwasserstoffe/Long chain hydrocarbons:	n. n. / n. d.
Aflatoxine B1, B2, G1, G2 (Methode DIN EN 14123, mod. CON-PV-00873, IAC, HPLC-FLD): Aflatoxin B1: Aflatoxin B2: Aflatoxin G1: Aflatoxin G2: Summe der Aflatoxine:	n. n. / n. d.
Ochratoxin:	n. n. / n. d.
Zearalenon:	n. n. / n. d.
Deoxynivalenol:	n. n. / n. d.
Fumonisin (B1 + B2):	n. n. / n. d.
4 PAK's/4 PAH's: Interne Methode CON-PV 01176, GC-MS. Benzo[a]anthracen: Benzo[a]pyren: Benzo[b]fluranthen: Chrysen: Summe von allen bestimmten PAK's/Sum of all analyzed PAH's:	n. n. / n. d.
Pestizide und Biozide/Pesticides and biocides:	n. n. / n. d.
Dioxin:	n. n. / n. d.
PCB:	n. n. / n. d.
Al (Aluminium):	n. n. / n. d.
As (Arsen, Arsenic):	n. n. / n. d.
Cd (Cadmium):	n. n. / n. d.
Cr (Chrom, Chromium):	n. n. / n. d.
Cu (Kupfer, Copper):	n. n. / n. d.
Fe (Eisen, Iron):	n. n. / n. d.
Pb (Blei, Lead):	n. n. / n. d.
Hg (Quecksilber, Mercury):	n. n. / n. d.
Mo (Molybdän, Molybdenum):	n. n. / n. d.
Ni (Nickel):	n. n. / n. d.
Sn (Zinn, Tin):	n. n. / n. d.
Zn (Zink):	n. n. / n. d.
Hexan/Hexane:	n. n. / n. d.
Aceton/Acetone:	n. n. / n. d.
Cäsium 134/Cesium 134 + Cäsium 137/Cesium 137:	n. n. / n. d.

# Produktspezifikation Bio Sojaöl raffiniert (Sojabohnenöl) R FOOD+NON FOOD

## Product data sheet of organic soya bean oil R FOOD+NON FOOD

CP = cold pressed = kalt gepresst; R = refined = raffiniert

Erstellt von/Generated by:	<b>Ana-Maria Pilipinschi</b>	Version Nr./Version No.:	<b>03</b>
Erstellt am/Generated at:	<b>01.09.2017</b>	Ersetzt Version Nr./Replaces version No.:	<b>02</b>
Gültig ab/Valid from:	<b>01.09.2017</b>	Seiten/Pages.:	<b>11</b>

Gesamtkeimzahl/Total plate count:	n. n. / n. d.
Colibakterien/Coliform bacteria:	n. n. / n. d.
Hefepilze/Yeast:	n. n. / n. d.
Schimmelpilze/Moulds:	n. n. / n. d.
Enterobakterien/Enterobacteriaceae:	n. n. / n. d.
Listeria Bakterien/Listeria monocytogenes:	n. n. / n. d.
Salmonellen/Salmonella:	n. n. / n. d.
E. coli:	n. n. / n. d.

**n. n. = nicht nachweisbar / n. d. = not detectable**

### 9. Verpackung und Lagerung / Packaging and storage:

Flaschen/Bottles:	100 ml
Kanister/Cans:	1 Liter, 2.5 Liter, 5 Liter, 10 Liter, 25 Liter
Spundfass/Drums:	184 – 200 kg
IBC Container/IBC Containers:	900 – 950 kg
Lagerung/Storage:	An einem kühlen und trockenen Ort in der Originalverpackung oder in einem Tank aus rostfreiem Stahl bei max. 10°C über dem Schmelzpunkt unter Stickstoff lagern. / Store in a cool and dry place in original packaging or store in a tank of stainless steel at max. 10°C above melting point, flushed with nitrogen atmosphere.

### 10. Sonstige Angaben und Erklärungen / Additional data and statements:

#### GMO frei Erklärung:

Unser Produkt ist GMO frei und unterliegt somit nicht der Kennzeichnungspflicht gemäß VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003.

#### Bestrahlung:

Zur Herstellung wurden weder bestrahlte Rohstoffe eingesetzt noch wurde unser Produkt selbst bestrahlt.

#### Tierschutz/Vegan:

Unser Produkt ist rein pflanzlichen Ursprungs und kommt während seiner Herstellung, Lagerung und seines Transports mit keinerlei tierischen Materialien in Berührung. Weder unser Produkt noch seine Inhaltsstoffe wurden an Tieren getestet. Ebenso werden derzeit und in Zukunft keine Tierversuche mit unserem Produkt unternommen werden.

#### Keimfreiheit:

Unser Produkt ist frei von Candida albicans, Staphylococcus aureus und Pseudomonas aeruginosa Kei-

# Produktspezifikation Bio Sojaöl raffiniert (Sojabohnenöl) R FOOD+NON FOOD

## Product data sheet of organic soya bean oil R FOOD+NON FOOD

CP = cold pressed = kalt gepresst; R = refined = raffiniert

Erstellt von/Generated by:	<b>Ana-Maria Pilipinschi</b>	Version Nr./Version No.:	<b>03</b>
Erstellt am/Generated at:	<b>01.09.2017</b>	Ersetzt Version Nr./Replaces version No.:	<b>02</b>
Gültig ab/Valid from:	<b>01.09.2017</b>	Seiten/Pages.:	<b>12</b>

men.

### Allergene:

Unser Produkt enthält keine messbaren Anteile von Proteinen und beinhaltet deswegen auch keine Allergene.

### CMR:

Unser Produkt enthält keine CMR-Stoffe (karzinogene, mutagene und reproduktionstoxische Stoffe). Weiterhin wurden keine CMRs in seiner Herstellung oder während der Herstellung des verwendet.

### Chlorpyrifos:

Unser Produkt entspricht den gesetzlichen Vorschriften in der EU und in Deutschland in Bezug auf Höchstgehalte an Rückständen von Chlorpyrifos in oder auf bestimmten Erzeugnissen.

### Schwermetalle:

Unser Produkt ist nach unserem derzeitigen Kenntnisstand frei von Schwermetallen.

### Konservierungsmittelfreiheit:

Unser Produkt ist nach unserem derzeitigen Kenntnisstand weder mit synthetischen Konservierungsmitteln wie Formaldehyd und Parabene versehen worden, noch wurden solche in der Herstellung verwendet.

### BSE/TSE Frei:

Unser Produkt ist frei von BSE (Bovine Spongiform Encephalopathy) und TSE (Transmissible Spongiform Encephalopathy). Das Produkt stammt nicht aus einem Rohstoff tierischen Ursprungs. Die Chemikalien, welche mit der Entwicklung von BSE oder TSE in Verbindung gebracht werden, wurden in unseren Produktions- und Abwicklungsprozessen NICHT verwendet.

### MOSH, POSH, MOAH Erklärung:

Die Firma SanaBio GmbH untersucht dieses Erzeugnis regelmäßig auf den Inhalt von MOSH, POSH, MOAH hin. Die Firma SanaBio GmbH informiert ihre Kunden und die zuständigen Überwachungsbehörden wenn sich Spuren von MOSH, POSH, MOAH in diesem Erzeugnis nachweisen lassen. Bisher ergaben sich KEINE Beanstandungen hinsichtlich der Überschreitung eventueller Grenzwerte oder einer eventuellen Gesundheitsgefährdung durch den Inhalt von MOSH, POSH, MOAH in diesem Erzeugnis.

Die Angaben in dieser Spezifikation haben informativen Charakter. Sie stammen aus der Fachliteratur, aus den Spezifikationen von Lieferanten sowie aus Analysezertifikaten und sind nach unserem Wissen das Ergebnis von Beobachtungen und „In Vitro“, bzw. chemischen oder physikalischen Labor-Untersuchungen. Eine bestimmte Wirkungsweise am Menschen wurde nicht getestet. Die Angaben sind kein Ersatz für Vorversuche zum Nachweis der Eignung für den beabsichtigten Einsatzzweck. Der Anwender ist für die Einhaltung der jeweiligen gesetzlichen Bestimmungen selbst verantwortlich. Die Werte unterliegen den natürlichen Schwankungen. Alle Werte wurden nach unserem besten Wissen und

**Produktspezifikation Bio Sojaöl raffiniert (Sojabohnenöl) R FOOD+NON FOOD**  
**Product data sheet of organic soya bean oil R FOOD+NON FOOD**

CP = cold pressed = kalt gepresst; R = refined = raffiniert

Erstellt von/Generated by:	<b>Ana-Maria Pilipinschi</b>	Version Nr./Version No.:	<b>03</b>
Erstellt am/Generated at:	<b>01.09.2017</b>	Ersetzt Version Nr./Replaces version No.:	<b>02</b>
Gültig ab/Valid from:	<b>01.09.2017</b>	Seiten/Pages.:	<b>13</b>

Gewissen erstellt.

**GMO free Statement:**

*Our product is GMO free and therefore not subject to the labelling requirement under regulation (EC) 1829/2003 and regulation (EC) 1830/2003.*

**Irradiation Statement:**

*To produce our product, no irradiated materials were used; our product itself was also not irradiated.*

**Animal protection and Vegan Statement:**

*Our product is purely vegetable origin and comes during its manufacture, storage and its transport with no animal materials in contact. Neither our product nor its ingredients have been tested on animals. Likewise, no animal testing will be undertaken at present and in future.*

**Sterility:**

*Our product is free of Candida albicans, Staphylococcus aureus and Pseudomonas aeruginosa bacteria.*

**Allergen free:**

*Our product contains no detectable amounts of proteins and consequently has no risk of allergens.*

**CMR free declaration:**

*Our product does not contain any CMRs (carcinogenic, mutagenic and reproductive toxins). Furthermore, no CMRs were used in its preparation or during the manufacturing of the oil.*

**Chlorpyrifos:**

*Our product meets the legal requirements in the EU and in Germany in terms of maximum residue of chlorpyrifos in or on certain products.*

**Heavy metals:**

*According to our current knowledge our product is free of heavy metals.*

**Preservative free:**

*Our product has been provided according to our current knowledge neither with synthetic preservatives agents, such as formaldehyde and parabens, nor these have been used in the manufacture.*

**BSE/TSE status:**

*Our product is free from BSE (Bovine Spongiform Encephalopathy) and TSE (Transmissible Spongiform Encephalopathy). The product does not come from a raw material of animal origin. The chemicals that are associated with the development of BSE or TSE were NOT used in our production and handling processes.*

**MOSH, POSH, MOAH Statement:**

*SanaBio GmbH regularly checks this product for the content of MOSH, POSH, MOAH. SanaBio GmbH informs*

**Produktspezifikation Bio Sojaöl raffiniert (Sojabohnenöl) R FOOD+NON FOOD**  
**Product data sheet of organic soya bean oil R FOOD+NON FOOD**

*CP = cold pressed = kalt gepresst; R = refined = raffiniert*

Erstellt von/Generated by:	<b>Ana-Maria Pilipinschi</b>	Version Nr./Version No.:	<b>03</b>
Erstellt am/Generated at:	<b>01.09.2017</b>	Ersetzt Version Nr./Replaces version No.:	<b>02</b>
Gültig ab/Valid from:	<b>01.09.2017</b>	Seiten/Pages.:	<b>14</b>

*its customers and the responsible monitoring authorities if traces of MOSH, POSH, MOAH can be found in this product. So far, there have been no complaints regarding the exceeding of possible limit values or a potential health hazard due to the content of MOSH, POSH, MOAH in this product.*

*The information above are collected with care and are informative only. To the best of our knowledge these statements are the result of observance and in vitro studies and are collected from the literature. The statements are no substitute for one's own research on the intended use. The user is responsible for compliance with regulatory requirements. The values are subject to natural fluctuations. All values were prepared according to the best of our knowledge and belief.*

Es gelten unsere AGB, die Sie hier finden: <http://www.sanabio.eu/agb.html>

Please note our terms and conditions. They can be found here: <http://www.sanabio.eu/agb.html>