

**Artikelbezeichnung: Sonnenblumenöl, kaltgepresst**

| PARAMETER | PRÜFVORSCHRIFT | SOLL |
|---|---------------------------|--|
| Definition | | |
| Gewinnung | | Gewonnen aus den Samen von Helianthus annuus L. durch Kaltpressung und anschließender Filtration. |
| Eigenschaften | | |
| Aussehen | | klare, hellgelbe Flüssigkeit |
| Identität | | |
| Identifizierung Fetter Öle durch DC | Ph.Eur. 2.3.2 | Das Chromatogramm entspricht der Abbildung nach 2.3.2-1. |
| Reinheit | | |
| Säurezahl | Ph.Eur. 2.5.1 | höchstens 3 |
| Peroxidzahl | Ph.Eur. 2.5.5 | höchstens 10,0 |
| Unverseifbare Anteile | Ph.Eur. 2.5.7 | höchstens 1,5 % |
| Alkalisch reagierende Substanzen | Ph.Eur. 2.4.19 | Bis zum Farbumschlag nach Gelb in der oberen Phase dürfen höchstens 0,1 ml Salzsäure (0,01 mol/l) verbraucht werden. |
| Fettsäurezusammensetzung (GC-Profil) | | |
| Palmitinsäure | Ph.Eur. 2.4.22, Methode A | 4,0 bis 9,0 % |
| Stearinsäure | Ph.Eur. 2.4.22, Methode A | 1,0 bis 7,0 % |
| Ölsäure | Ph.Eur. 2.4.22, Methode A | 14,0 bis 40,0 % |
| Linolsäure | Ph.Eur. 2.4.22, Methode A | 48,0 bis 74,0 % |