

Labor Dr. Scheller

Lebensmittel-, Wasser- und Umweltanalysen

Lebensmittelchemische und chemisch-physikalische Analysen,
mikrobiologische Untersuchungen, Gatacthen, Beratungen,
Betriebsüberwachungen, HACCP-Konzepte, Schulungen

Labor Dr. Scheller GmbH - Am Miltneren Mass 48 - 86167 Augsburg

Argania Gold GmbH
Frau Doris Maiwald
Waldstrasse 18

55767 Abentheuer

Labor Dr. Scheller GmbH
Sitz Augsburg - AG Augsburg, HRB-Nr. 19221
Geschäftsführer:

Dr. rer. nat. Gerhard Scheller
Staatlich geprüfter Lebensmittelchemiker

Öffentlich bestellter und vereidigter
Sachverständiger für Lebensmittel,
Bedarfsgegenstände und Trinkwasser
Privater Sachverständiger für die
Wasserwirtschaft

Amtlich zugelassener Sachverständiger
für die Untersuchung von Gegenständen

Zugelassen für mikrobiologische
Untersuchungen nach § 44 IfSG

Untersuchungsstelle nach § 15 TrinkwV 2001

AQS-Labor mit Zertifikat AQS 07/990/03

Akkreditiertes Prüflabor gem. DIN EN ISO 17025

DAR-Registrierungsnummer: DAP-PL-3642/00

Ihre Zeichen
Frau Maiwald

Ihre Stichzahl
02.10.2007

Ihre Zeichen
1550a/07/2 (088/07)

Ausgang, den
19.10.2007

Chemische Untersuchung von „Arganöl geröstet biologisch“, Argania Gold GmbH, 55767 Abentheuer

Die uns am 08.10.2007 vorgelegte Probe wurde auftragsgemäß untersucht und ergab folgenden Befund:

Verpackung

Zwei Vierkant-Grünglasflaschen, mit weißem Klebeetikett mit Aufdruck: „Argania Gold GmbH 55767 Abentheuer Arganöl geröstet biologisch – Lot: 01/T01/07“

Aussehen

leicht trübes, hellgelbes Öl

Geruch und Geschmack

aromatisch, nussig, ohne Anzeichen von Verderb

Bestimmung der Nähr- und Brennwerte

Wassergehalt (§ 64 LFGB L 06.00-3, mod., Trocknen bei 103 ± 2 °C)	0,1	g/100 g
Trockenmasse	99,9	g/100 g
Gesamtfett (§ 64 LFGB L 06.00-6, mod.)	99,9	g/100 g
Asche (§ 64 LFGB L 06.00-4, mod.)	< 0,1	g/100 g
Rohprotein (N x 6,25) (§ 64 LFGB L 06.00-7, mod.)	< 0,1	g/100 g
Gesamtballaststoffe (§ 64 LFGB L 06.00-13)	< 0,1	g/100 g
verwertbare Kohlenhydrate, errechnet	< 0,1	g/100 g
Physiologischer Brennwert in 100 g	3696 kJ /	899 kcal

Seite 1 von 4

Die Analysendaten beziehen sich ausschließlich auf die Prüfgegenstände. Eine ausweyweise Veröffentlichung bedarf der schriftlichen Zustimmung.

Durch die DAP akkreditiertes Prüflaboratorium. Die Akkreditierung gilt für die in der Urkunde aufgeführten Prüfverfahren.

Bankverbindung: Kirschgasse Augsburg - Konto-Nr. 200 495 109 (BLZ 720 501 00)

Telefon: (08 21) 43 07 33-0 · Telefax: (08 21) 45 07 33-6 · E-Mail: info@labor-dr-scheller.de · Internet: www.labor-dr-scheller.de

Saccharose (enzymatisch, § 64 LFGB, L 48.01-3, mod.)	< 0,1	g/100 g
Glucose (enzymatisch, § 64 LFGB, L 48.01-3, mod.)	< 0,1	g/100 g
Fructose (enzymatisch, § 64 LFGB, L 48.01-3, mod.)	< 0,1	g/100 g
Maltose (enzymatisch, § 64 LFGB, L 48.01-3, mod.)	< 0,1	g/100 g
Lactose (enzymatisch, § 64 LFGB, L 48.01-3, mod.)	< 0,1	g/100 g
Zucker gesamt (Summe der Mono- und Disaccharide)	< 0,1	g/100 g

Fettsäurezusammensetzung
(DGF – C-VI 11a, mod.)

C 4 : 0	Buttersäure	< 0,1	%
C 6 : 0	Caponsäure	< 0,1	%
C 8 : 0	Caprylsäure	< 0,1	%
C 10 : 0	Caprinsäure	< 0,1	%
C 12 : 0	Laurinsäure	0,1	%
C 14 : 0	Myristinsäure	< 0,1	%
C 16 : 0	Palmitinsäure	5,3	%
C 16 : 1	Palmitoleinsäure	< 0,1	%
C 18 : 0	Stearinsäure	2,6	%
C 18 : 1	Ölsäure	47,9	%
C 18 : 2	Linolsäure	42,8	%
C 18 : 3	Linolensäure	< 0,1	%
C 20 : 0	Arachinsäure	0,5	%
C 20 : 1	Eloosensäure	0,6	%
C 22 : 0	Behensäure	0,2	%
C 22 : 1	Eruksäure	< 0,1	%
C 24 : 0	Lignocerinsäure	< 0,1	%

Anteil an		
- gesättigten Fettsäuren	8,7	%
- einfach ungesättigten Fettsäuren	48,5	%
- mehrfach ungesättigten Fettsäuren	42,8	%

Natrium (§ 64 LFGB, L 07.00-58, mod.)	< 0,01	g/100 g
--	--------	---------

Cholesterin (§ 64 LFGB L 22.02/04-2)	< 1	mg/100 g
---	-----	----------

Untersuchungen nach den Leitsätzen

Bei 105 ° C flüchtige Bestandteile (§ 64 LFGB L 04.20-1-7)	0,1	g/100 g
Säurezahl (§ 64 LFGB L 13.00-5)	0,5	mg KOH/g Fett
Peroxidzahl (§ 64 LFGB 13.00-6, nach Wheeler)	< 0,1	mval O ₂ / kg

Bestimmung der polycyclischen, aromatischen Kohlenwasserstoffe PAK (HPLC)

Naphthalin	< 0,1	µg / kg
Acenaphthen	1,7	µg / kg
Fluoren	0,3	µg / kg
Phenanthren	1,8	µg / kg
Anthracen	< 0,1	µg / kg
Fluoranthren	0,6	µg / kg
Pyren	1,5	µg / kg
Benzo(a)anthracen	< 0,1	µg / kg
Chrysen	< 0,1	µg / kg
Benzo(b)fluoranthren	< 0,1	µg / kg
Benzo(k)fluoranthren	< 0,1	µg / kg
Benzo(a)pyren	< 0,1	µg / kg
Dibenz(a,h)anthracen	< 0,1	µg / kg
Benzo(g,h,i)perylene	< 0,1	µg / kg
Indeno(1,2,3-cd)pyren	< 0,1	µg / kg
Summe der PAKs	5,9	µg / kg
Summe der schweren PAKs	< 0,1	µg / kg

Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen

Die Bestimmung der Rückstände an Organohalogen-, Organophosphor- und Organostickstoff-Verbindungen erfolgte mittels Kapillar-Gaschromatographie GC-ECD/PND und GC-MSD, die Probenaufarbeitung nach der Methode § 64 LFGB, L 00.00-48.

Von den mit dieser Multimethode erfassbaren Wirkstoffen konnten keine der zu diesen Klassen gehörenden Substanzen nachgewiesen werden, die Nachweisgrenzen liegen bei 0,01 mg/kg bis 0,002 mg/kg.

Bestimmung der Schwermetalle (AAS) (§ 64 LFGB, L 00.00-39)

Blei	< 0,1	mg/kg
Cadmium	< 0,1	mg/kg
Quecksilber	< 0,1	mg/kg

Bestimmung des Vitamin E

Vitamin E (§ 64 LFGB L 00.00-62)	74	mg/100 g
-------------------------------------	----	----------

Beurteilung

Die vorgelegte Probe enthält „Arganöl“ als leicht trübes, helgelbes Öl von aromatischem Geruch und Geschmack, ohne Anzeichen von Verderb.

Die chemischen Analysendaten liegen innerhalb der in den Leitsätzen für Speisefette und Speiseöle festgelegten Toleranzen für raffinierte Speisefette und -öle.

Die Gehalte an polycyclischen aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAK) liegen in unauffälligen Bereichen; Pflanzenschutzmittelrückstände sowie Schwermetalle konnten nicht nachgewiesen werden.

Die vorgelegte Probe bietet nach Maßgabe der sensorischen Eigenschaften und der chemischen Analysendaten keinen Anlass zur Beanstandung.


(Dr. G. Scheller)

