

Labor Dr. Scheller

Lebensmittel-, Wasser- und Umweltanalysen
Lebensmittelchemische und chemisch-physikalische Analysen,
mikrobiologische Untersuchungen, Gutachten, Beratungen,
Betriebsüberwachungen, HACCP-Konzepte, Schulungen

Labor Dr. Scheller GmbH - Am Mittern Meer 48 - 86167 Augsburg

Argania Gold GmbH
Frau Doris Malwald
Waldstrasse 18

55767 Abentheuer

Labor Dr. Scheller GmbH
Stz 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 Gegenproben
Zugelassen für mikrobiologische
Untersuchungen nach § 44 IfSG
Untersuchungsstelle nach § 15 TrinkwV 2001
AQS-Labor mit Zertifikat AQS 07090/03
Akreditiertes Prüflabor gem. DIN EN ISO 17025
DAP-Registriernummer: DAP-PL-3642/00

Ihr Zeichen	Ihre Nachricht vom	Unser Zeichen	Augsburg, den
Frau Malwald	02.10.2007	1550a/07/1 (0912/07)	19.10.2007

**Chemische Untersuchung von „Berber Arganöl Nativ – Bio-Arganöl Erste Kaltpressung“,
Marke: „Govinda´s naturkost“, MHD: 08/2009, 250 ml**

Die uns am 05.10.2007 vorgelegte Probe wurde auftragsgemäß untersucht und ergab folgenden Befund:

Verpackung

Zwei Vierkant-Grünglasflaschen, Vorder- und Rückseite etikettiert, kleines, weißes Klebeetikett am Boden mit der Aufschrift „Mindestens haltbar bis: 08/2009 Lot 010207“

Deklaration

siehe beiliegende Fotokopie

Aussehen

leicht trübes, hellgelbes Öl

Geruch und Geschmack

aromatisch, ohne Anzeichen von Verderb

Bestimmung der Nähr- und Brennwerte

Wassergehalt (§ 64 LFGB L 06.06-3, mod., Trodnen bei 103 ± 2 °C)	0,1	g/100 g
Trockenmasse	99,9	g/100 g
Gesamt fett (§ 64 LFGB L 06.06-6, mod.)	99,9	g/100 g
Asche (§ 64 LFGB, L 06.06-4, mod.)	< 0,1	g/100 g
Rohprotein (N x 6,25) (§ 64 LFGB L 06.06-7, mod.)	< 0,1	g/100 g
Gesamtballaststoffe (§ 64 LFGB L 06.06-18)	< 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 Analysenergebnisse beziehen sich ausschließlich auf die Prüfgegenstände. Eine auszugswise Veröffentlichung bedarf der schriftlichen Zustimmung.
Durch die DAP akkreditiertes Prüflaboratorium. Die Akkreditierung gilt für die in der Urkunde aufgeführten Prüfverfahren.
Bankverbindung: Kassenpostkasse Augsburg · Konto-Nr. 200 895 109 (BLZ 720 501 01)
Telefon: (0821) 4507 33-0 · Telefax: (0821) 4507 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	9,3	%
C 18 : 0	Stearinsäure	2,3	%
C 18 : 1	Ölsäure	51,1	%
C 18 : 2	Linolsäure	36,0	%
C 18 : 3	Linolensäure	< 0,1	%
C 20 : 0	Arachinsäure	0,4	%
C 20 : 1	Eicosensäure	0,5	%
C 22 : 0	Behensäure	0,1	%
C 22 : 1	Eruksäure	< 0,1	%
C 24 : 0	Lignocerinsäure	< 0,1	%

Anteil an		
- gesättigten Fettsäuren	12,3	%
- einfach ungesättigten Fettsäuren	51,7	%
- mehrfach ungesättigten Fettsäuren	36,0	%

Natrium (§ 64 LFGB, L 07.00-56, mod.)	< 0,01	g/100 g
--	--------	---------

Cholesterin (§ 64 LFGB L 22.02/94-2)	< 1	mg/100 g
---	-----	----------

Untersuchungen nach den Leitsätzen

Bei 105 ° C flüchtige Bestandteile (§ 64 LFGB L 24.00-5-7)	0,1	g/100 g
Säurezahl (§ 64 LMBG L 13.00-5)	0,7	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)

Naphtalin	< 0,1	µg / kg
Acenaphten	0,2	µg / kg
Fluoren	0,6	µg / kg
Phenanthren	2,5	µg / kg
Anthracen	< 0,1	µg / kg
Fluoranthren	< 0,1	µg / kg
Pyren	< 0,1	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	3,3	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 00.00-19)

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)	81	mg/100 g
-------------------------------------	----	----------

Beurteilung

Die vorgelegte Probe enthält „Argandl“ als leicht trübes, hellgelbes 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 native 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)

