

INSTITUT PIEDNER • Julius-Hölder-Str. 20 • D-70597 Stuttgart

**MARA GmbH & Co. KG**  
**Herr Andreas Sollmann**  
**Lichtenfelser Str. 2**  
**96275 Marktzeuln-Zettlitz**

**Gutachten Nr.: 156429**

03.06.2014

KD 11147



Seite 1 / 4

## Angaben zur Probe

---

**Probe:** Rapsöl  
**Hersteller:** MARA GmbH & Co.KG, 96275 Marktzeuln-Zettlitz  
**Eingang:** 16.05.2014 **Eingangstemp. (°C):** Raumtemp.  
**Verpackung:** Flasche (Kunststoff) , Schraubverschluß (Kunststoff)  
**Kennzeichnung:** Kundenangaben (mündlich u/o schriftlich)  
**Sonstiges:** Die Probe wurde aus dem Lagertank gezogen.

Nr.	MHD	bei (°C)	Stanze	Brutto
1				952,0 g

---

Probe: Rapsöl

**DLG Prüfschema für kaltgepresste Rapsöle**

Datum: 02.06.2014 - 02.06.2014

1. Aussehen	Bewertung:		5	x 1	=	5
	5	4	3	2	1	0
typisch	x	-	-	-	-	-
untypisch	-					
sonstige Abweichung*	-					

2. Ausschlussfehler			Ausschluss:			--
verbrannt		stichig		Fremdgeruch*		
bitter		modrig		Fremdgeschmack*		
ranzig				sonstige Abweichung*		

3. Saatigkeit und Nussigkeit	Bewertung:		5	x 5	=	25
	5	4	3	2	1	0
saatig	x					
nussig	x					
röstig **						

4. Ausgewogenheit	Bewertung:		5	x 4	=	20
	5	4	3	2	1	0
adstringierend	x					
strohig	x					
holzig	x					

\* Bemerkungen hierzu angeben, \*\* nur zu bewerten bei Rapsöl aus gerösteten Samen

<b>Erzielte Qualitätszahl Sensorik</b>						<b>5</b>
--	--	--	--	--	--	----------

**Fettkennzahlen**

Untersuchungsdauer: 22.05.2014 - 02.06.2014

Parameter	Ergebnis/Wert	Einheit	Grenzen	Methode
Säurezahl	0,6	mg KOH/g Fett		titrimetrisch
Fettsäuren, freie (ber. als Ölsäure)	0,30	%		Berechnung
Peroxidzahl	4,7	meq O2/kg Fett		titrimetrisch
Anisidinzahl	< 0,5			photometrisch*
Totox-Zahl	9,9			

Probe: **Rapsöl**

**Fettsäureverteilung inkl. trans-FS**

Untersuchungsdauer: 23.05.2014 - 03.06.2014

Parameter	Ergebnis/Wert	Einheit	Grenzen	Methode
C 16:0 Palmitinsäure	4,7	%		gaschromatographisch
C 16:1 Palmitoleinsäure	0,2	%		gaschromatographisch
C 18:0 Stearinsäure	1,7	%		gaschromatographisch
C 18:1, 9cis Ölsäure	60,3	%		gaschromatographisch
C 18:1, 9trans Elaidinsäure	0,0	%		gaschromatographisch
C 18:2 Linolsäure	20,2	%		gaschromatographisch
C 18:3 Linolensäure	10,1	%		gaschromatographisch
C 20:0 Arachinsäure	0,5	%		gaschromatographisch
C 20:1 Eikosensäure	1,3	%		gaschromatographisch
C 22:0 Behensäure	0,3	%		gaschromatographisch
C 22:1 Erucasäure	0,4	%		gaschromatographisch
gesättigte Fettsäuren	7,4	%		gaschromatographisch
Fettsäuren (einfach ungesättigt)	62,3	%		gaschromatographisch
Fettsäuren (mehrfach ungesättigt)	30,3	%		gaschromatographisch
Fettsäuren, trans- (Summe)	nicht nachweisbar	%	NWG: 0,1 %	gaschromatographisch*
Summe C18:1 trans	< 0,1	%		Berechnung
Summe C18:2 trans	< 0,1	%		Berechnung
Summe C18:3 trans	< 0,1	%		Berechnung

**Probe: Rapsöl**

## **Deklarationsprüfung**

Die Angabe der Nährwerttabelle erfüllt nicht die Vorgaben der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung und der Verordnung (EG) 1169/2011 die ab dem 13.12. 2014 umzusetzen sind. Gemäß der Verordnung (EG) 1169/2011 erfolgt die Angabe der Nährwerttabelle (Big 7 + Zusatzangaben) wie folgt:

- Energie
- Fett
  - davon gesättigte Fettsäuren
  - einfach ungesättigte Fettsäuren
  - mehrfach ungesättigte Fettsäuren
- Kohlenhydrate
  - davon Zucker
- Eiweiß
- Salz
- Vitamin E
  - Linolsäure (Omega-6)
  - $\alpha$ -Linolsäure (Omega-3)

Der Pflichthinweis auf die Referenzmenge ist bei der Nährwerttabelle mit folgendem Wortlaut anzubringen: "Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal)".

Die Angabe des Cholesterins entfällt komplett, auch die Angabe des Ballaststoffgehaltes ist nicht mehr verpflichtend und kann im vorliegenden Fall weggelassen werden.

Die Linolsäuren werden gesondert unten aufgeführt. Diese Angaben beziehen sich auf die Verordnung (EG) 1924/2006 (Health Claims Verordnung), da auf der Schauseite des Etiketts der hohe Gehalt an Omega -3- Fettsäuren hervorgehoben wird.

Nach Korrektur der Kennzeichnungsmängel entspricht das Produkt den ab dem 13.12. 2014 umzusetzenden lebensmittelrechtlichen Bestimmungen.

## **Beurteilung**

Die Probe ist den angeführten Untersuchungen nach nicht zu beanstanden.

geprüft/freigegeben durch: Tanja Pieldner, Lebensmittelchemikerin, Stellv. Institutsleitung

Elektronisch übermittelte Gutachten sind geprüft, freigegeben und ohne Unterschrift gültig. Prüfungen durch akkreditierte Partnerlabore sind mit \* gekennzeichnet.

Lebensmittelrechtliche Prüfungen beruhen auf unserer Interpretation der aktuellen lebensmittelrechtlichen Vorschriften.

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf die untersuchten Proben. Gutachten dürfen ganz oder teilweise nur mit unserer schriftlichen Zustimmung veröffentlicht werden.