



v Pardubicích, 10.5.2010

BRUTNÁKOVÝ OLEJ SPECIFIKACE

Popis: Čirý olej žluté až světle zelené barvy, nevýrazného zápachu a chuti.

Výrobní metoda: Extrakcí semene brutnáku (*Borago officinalis*) superkritickým oxidem uhličitým při teplotě maximálně 45 °C. Tato metoda zaručuje naprostou nepřítomnost zbytkových organických rozpouštědel v oleji a minimální tepelné zatížení.

Způsob skladování: V plných nádobách bez přístupu světla do 25 °C nebo v nádobě jen částečně plné pod ochrannou atmosférou dusíku. Po každém odebrání oleje z nádoby musí být prostor nad zbývajícím olejem opět propláchnut dusíkem, aby se zabránilo oxidaci a znehodnocení oleje.

Trvanlivost: Minimálně 2 roky od data dodání, je-li olej skladován za výše uvedených podmínek.

Složení:	Kyselina palmitová	8,1-15 %
	stearová	2,5-5,5 %
	olejová	14-20 %
	linolová	30-50 %
	gama-linolenová	min. 18,0 %

Těžké kovy:	As	<0,05 mg/kg
	Pb	<0,05 mg/kg
	Cd	<0,01 mg/kg
	Hg	0,002 mg/kg

Číslo kyselosti	max. 15,0
Peroxidové číslo	max. 6,0
Hustota	920kg/m ³
Vlhkost	max. 0,1%

Mikrobiologická nezávadnost: Vyhovuje hygienickým předpisům o mikrobiologických požadavcích na potraviny a jejich obaly.

Výrobce: Flaveko Trade spol. s r. o.
Průmyslová 381
Pardubice 533 01

tel. +420 466 670 725
info@flavekotrade.cz
www.flavekotrade.cz