



v Pardubicích, 10.5.2010

## PUPALKOVÝ OLEJ SPECIFIKACE

**Popis:** Čirý olej žluté barvy, nevýrazného zápachu a chuti.

**Výrobní metoda:** Extrakcí semene pupalky dvouleté (*Oenothera biennis*) 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.

<b>Složení:</b>	Kyselina palmitová	6-10 %
	stearová	0,5-3,5 %
	olejová	6-15 %
	linolová	65-80 %
	gama-linolenová	min. 9,0 %
	<b>Těžké kovy:</b> As	<0,01 mg/kg
	Pb	<0,05 mg/kg
	Cd	<0,005 mg/kg
	Hg	0,002 mg/kg
	Číslo kyselosti	max. 7,0
	Peroxidové číslo	max. 7,0
	Hustota	920kg/m <sup>3</sup>
	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](mailto:info@flavekotrade.cz)  
[www.flavekotrade.cz](http://www.flavekotrade.cz)