

WESSLING Laboratorien GmbH, Oststr. 7, 48341 Altenberge

Dr. Görg  
Am Kessel 4  
56412 Holler

**Prüfbericht Nr.:** **PAL08-27150-2**

Auftrag Nr.: PAL-03485-08

Ansprechpartner: Carsten Schlierkamp

Durchwahl: (02505) 89-641

E-Mail: Carsten.Schlierkamp  
@wessling.de

Datum: 23.06.2008

## Untersuchung von Kokosöl

Ihr Auftrag: schriftlich vom 30.05.2008

### Probeninformationen

Probe Nr.	08-043365-02
Bezeichnung	Probe 2: VCO 250OA - VOA8135RPPCT02 - 250ml BIO-Kokosöl
MHD	MAY 2010
Probenahme durch	Auftraggeber
Eingangsdatum	03.06.2008
Eingangstemperatur	Raumtemperatur
Untersuchungsbeginn	04.06.2008
Untersuchungsende	23.06.2008

Prüfbericht Nr.: **PAL08-27150-2**

Auftrag Nr.: PAL-03485-08

Datum: 23.06.2008

## Untersuchungsergebnisse

### Chemische Untersuchung

Probe Nr.		08-043365-02
Peroxidzahl	1/8 mmol O <sub>2</sub> /kg OS	0,3

### Fettsäureverteilung

Probe Nr.		08-043365-02
Buttersäure (C4:0)	Gew% GFS	<0,01
Capronsäure (C6:0)	Gew% GFS	0,65
Caprylsäure (C8:0)	Gew% GFS	6,59
Caprinsäure (C10:0)	Gew% GFS	2,74
Laurinsäure (C12:0)	Gew% GFS	59,42
Myristinsäure (C14:0)	Gew% GFS	16,73
Palmitinsäure (C16:0)	Gew% GFS	6,65
Palmitoleinsäure (C16:1)	Gew% GFS	0,03
Stearinsäure (C18:0)	Gew% GFS	2,29
Ölsäure (C18:1ω9c)	Gew% GFS	3,78
Linolsäure (C18:2ω6c)	Gew% GFS	0,66
Linolensäure (C18:3ω3)	Gew% GFS	0,15
Arachinsäure (C20:0)	Gew% GFS	0,11
Behensäure (C22:0)	Gew% GFS	<0,01
Erucasäure (C22:1ω9)	Gew% GFS	<0,01
Lignocerinsäure (C24:0)	Gew% GFS	0,01
gesättigte Fettsäuren	Gew% GFS	95,18
einfach ungesättigte Fettsäuren	Gew% GFS	3,81
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	Gew% GFS	0,81
Summe Fettsäuren	Gew% GFS	99,80

---

<b>Prüfbericht Nr.:</b>	<b>PAL08-27150-2</b>
Auftrag Nr.:	PAL-03485-08
Datum:	23.06.2008

---

### Abkürzungen und Methoden

Peroxidzahl	ASU L13.00-6 <sup>A</sup>
Fettsäurespektrum	WES 285, LLW-029 <sup>A</sup>
GFS	Gesamtfettsäuren
OS	Originalsubstanz

### Beurteilung

Hinsichtlich der durchgeführten Untersuchung ist die Probe von einwandfreier Beschaffenheit. Sie entspricht diesbezüglich den geltenden lebensmittelrechtlichen Bestimmungen.

*Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist auch ohne Unterschrift gültig.*

Carsten Schlierkamp  
Lebensmittelchemiker / Sachverständiger