

YONEC GmbH & Co
z.Hd. Herr Stefan Lehmeier
Ludwig-Berger-Str.17

93326 Abensberg

Institut für Geschmacksforschung,
Lebensmittel- und Umweltsanalytik

Dekan-Laist-Straße 9
D-55129 Mainz
Tel.: +49 61 31 / 5 83 80-0
Fax: +49 61 31 / 5 83 80-80
www.arotop.de
e-mail: arotop@arotop.de

20.05.08

re

Prüfbericht

Projekt-Nr.:	27595
Ihre Bezeichnung:	Sheabutter
Probeneingang:	08.05.08
Auftraggeber:	Ihr Auftrag vom 06.05.08

Mikrobiologische Untersuchung am 14.05.08:

Parameter:	27595
Pseudomonas aeruginosa	n.n./0,1g*
Koagulase-positive Staphylokokken	n.n./0,1g*
Candida albicans	n.n./0,1g*

(Methoden: gemäß Cosmetic, Toiletry and Fragrance Association (CTFA))

* nicht nachweisbar in 0,1g Probe

Chemische Untersuchung:

Parameter:	Gehalt: 27595
Brechungsindex (40 °C) n_D^{40}	1,4642
Säurezahl (SZ)	3,2 mg KOH/g
Azidität (ber. als Ölsäure) (FFA)	1,6 %
Peroxidzahl (POZ)	5,5 mmol O ₂ /kg

(Methoden: gemäß ASU § 64 LFGB)

Projekt-Nr.:	27595
Ihre Bezeichnung:	Sheabutter

Parameter:	Gehalt: 27595
Fettsäureverteilung:	
< C 16:0	< 0,1 %
C 16:0 (Palmitinsäure)	4,6 %
C 16:1 (Palmitoleinsäure)	< 0,1 %
C 18:0 (Stearinsäure)	42,5 %
C 18:1 (Oelsäure)	45,9 %
C 18:2 (Linolsäure)	6,9 %
C 18:3 (Linolensäure)	0,1 %
C 20:0 (Arachinsäure)	1,7 %
C 20:1 (Eiconsensäure)	<0,1 %
gesättigte Fettsäuren:	47,1 g/100g
einfach ungesättigte Fettsäuren:	45,9 g/100g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	7,0 g/100g

(Methode: gemäß AHM 406a (GC))

Aufgrund unserer Akkreditierung nach DIN EN ISO/IEC 17025 sind wir angehalten, zu bestätigen, dass sich die Prüfergebnisse nur auf das untersuchte Prüfgut beziehen. Weiterhin weisen wir darauf hin, dass der Prüfbericht nicht auszugsweise ohne unsere Zustimmung vervielfältigt werden darf.

Mit freundlichen Grüßen
arotop food & environment GmbH



i.A.

Sascha Rentner

Staatl. geprüfter Lebensmittelchemiker