

Bezeichnung / name of product:

**Kokosfett nativ, bio /
Coconut Oil Virgin, Organic**

Artikelnummer / article number: 10020; 91681; 91680

Produktbeschreibung / product description:

100% Kokosfett nativ bio, ohne weitere Zusätze, hergestellt aus dem Kernfleisch der Kokosnuss durch mechanische Kaltpressung und Filtration. /

100% Coconut oil virgin organic, without any additives, produced from the kernel pulp of the coconut by mechanical cold pressing and filtration.

INCI	Cocos Nucifera Oil
CAS-Nr. / no.	8001-31-8
EINECS-Nr. / no.	232-282-8
Zolltarifnummer / customs tariff no.	15131199

Zertifizierung / certification:

DE-ÖKO-007 / COSMOS certified 100% bio (organic) / NATRUE conform / Kosher

Einsatz / usage:

Naturkost / natural food

Bio- und Naturkosmetik / organic cosmetics and natural cosmetics

Sensorik / sensory property:

Aussehen / appearance	weiß / white
Geruch / odour	arttypisch, ohne Fremdgeruch / product typical, without off-smell
Geschmack / flavour	arttypisch, ohne Fremdgeschmack / product typical, without off flavour
Konsistenz (20°C) / consistency (68°F)	fest / solid
Schmelzpunkt / melting point	24-26°C / 75-79°F

Chemische und physikalische Kennzahlen / chemical and physical operating figures:

Säurezahl / acid value	mg KOH/g	< 2,0
Peroxidzahl / peroxide value	meq O ₂ /kg	< 5,0
relative Dichte / relative density (40°C)	-	0,910 - 0,960
Brechungsindex / refraction index (40°C)	-	1,4470 - 1,4500
Iodzahl / iodine value	g I ₂ /100g	4,1 - 11,0

Fettsäurezusammensetzung / fatty acid composition:

C 6:0 Capronsäure / capronic acid	%	< 1,0
C 8:0 Caprylsäure / caprylic acid	%	4,0 - 12,0
C10:0 Caprinsäure / caprinic acid	%	5,0 - 8,0
C12:0 Laurinsäure / lauric acid	%	45,0 - 53,0
C14:0 Myristinsäure / myristic acid	%	16,0 - 21,0
C16:0 Palmitinsäure / palmitic acid	%	6,0 - 10,0
C18:0 Stearinsäure / stearic acid	%	2,0 - 4,0
C18:1 Ölsäure / oleic acid	%	4,0 - 10,0
C18:2 Linolsäure / linoleic acid	%	0,5 - 3,0

SFC- Werte / solid fat content:

15°C	%	60,0 - 75,0
20°C	%	35,0 - 50,0
25°C	%	0,1 - 10,0
30°C	%	0,0 - 0,5

Allergene / allergens:

Wird ausschließlich aus sortenreiner Rohware hergestellt und ist frei von tierischem Protein.
Weitere Informationen zu evtl. vorhandenen Allergenen sind in der produktspezifischen Allergenliste aufgeführt.

*Produced from sorted raw material and free from animal protein.
Further information on any allergens that may be present, are listed in the product-specific allergen list.*

GVO / GMO:

GVO-frei gemäß geltender Bio-Verordnung (EG)
GMO-free according to applicable organic regulation (EC)

Tierversuchsfreiheit - BSE/TSE - vegan / non animal testing - BSE/TSE - vegan:

Dieses Produkt wurde nicht in Tierversuchen getestet, es ist rein pflanzlicher Herkunft, somit vegan und stellt dadurch keine Gefahr durch BSE/TSE dar.

This product is not tested on animals, it is produced from vegetable raw material, therefore vegan and thereby no risk of BSE/TSE.

Nanotechnologie - Bestrahlung - CMR-Stoffe / nanotechnology - radiation treatment - CMR materials:

Dieses Produkt wurde nicht bestrahlt und enthält weder Nanopartikel, noch Gefahrstoffe, die karzinogen, mutagen oder reproduktionstoxisch wirken.

This product has not been irradiated and does not contain nanoparticles or carcinogen, mutagen and reprotoxic substances.

Schadstoffe - Kontaminanten / pollutants - contaminants:

- entsprechend des BNN-Orientierungswertes für Pestizide
- entsprechend aller in der EU geltenden gesetzlichen Bestimmungen für Lebensmittel und kosmetische Mittel.
- *according to BNN orientation value for pesticides*
- *according to all legal regulations for food and cosmetics effective in the EU*

Lagerung - Haltbarkeit / storage - shelf life:

Lagerung: Kühl und trocken, vor Licht geschützt, in dicht verschlossenen, vollständig gefüllten Behältnissen.
Haltbarkeit: Im Originalgebinde mindestens 24 Monate ab Produktionsdatum.
Verpackung: Entsprechend den geltenden gesetzlichen Bestimmungen der EU.

*Storage: Cool, dry, protected against light, in sealed and competely filled packages.
Shelf life: In original packaging minimum 24 months from production date.
Packaging: According to effective legal EC regulations.*

Information:

Je nach Anbaubedingungen und Sorten können Schwankungen in obigen Kenndaten auftreten. Diese Spezifikation entbindet den Bezieher unserer Produkte nicht von seiner Qualitätsverantwortung und Sorgfaltspflicht.

*Depending on agricultural conditions and species the above values are subject to natural fluctuations.
This specification does not release the purchaser of our products from his duty of care and responsibility.*

EH Qualitätssicherung. Maschinell erstellt, daher ohne Unterschrift gültig.
EH Quality Assurance. Established by computer, therefore no signature.
Uhingen, 18.06.2025