

Säurezahl (§ 35 LMBG, L 13.00-5)	0,7	
Peroxidzahl (§ 35 LMBG, L 13.00-6, nach Wheeler)	< 1	
flüchtige Anteile (§ 35 LMBG, L 13.00-16)	0,06	%
Vitamin E (HPLC)	81	mg/100 g

### **Beurteilung**

Bei der vorgelegten Probe handelt es sich um Leinöl von üblichem Aussehen, arttypisch und aromatisch in Geruch und Geschmack.

Die vorstehend ermittelten chemischen Analysendaten entsprechen den Anforderungen gemäß den Leitsätzen für Speisefette und Speiseöle. Die Fettsäurezusammensetzung zeigt gute Übereinstimmung mit den in den Leitsätzen für Speisefette und Speiseöle angegebenen Gehalten für Leinöl.

Die organoleptischen Prüfung in Verbindung mit den vorstehend ermittelten Analysendaten weist auf eine besonders schonende Gewinnung hin.

Die vorgelegte Probe bietet nach Maßgabe der festgestellten Eigenschaften, der ermittelten Analysendaten und hinsichtlich der Deklaration keinen Anlass zur Beanstandung und ist verkehrsfähig.

(Dr. G. Scheller)

