CHRISTIAN OSWALD
IMPORT-EXPORT GMBH

PRODUKTSPEZIFIKATION

HIRSCHTALG – 100% naturrein

Beschaffenheit:
Bei Raumtemperatur ist der Talg fest. Der Hirschtalg wird durch Ausschmelzen aus dem Körperfett des Rotwildes (Cervus elaphus) gewonnen.

Aussehen und Geruch:
weißlich/beige-gelb, mit spezifischem Geruch. Da es sich um ein 100% naturreines Produkt handelt sind farbliche und/oder sensorische Abweichungen in gewissen Schwankungsbreiten möglich; diese stellen keine Qualitätsminderung dar.

Fettsäuremuster:
Das Fettsäure-Spektrum wird für jede Charge ermittelt.
Beispiel eines untersuchten Musters (392680A durch das Labor Dr. Böhm, München):

C 12:0	0,1 %	Laurinsäure
C 14:0	6,9 %	Myristinsäure
C 14:1	1,6 %	Myristoleinsäure
C 15:0	0,7 %	Pentadecansäure
C 16:0	34,7 %	Palmitinsäure
C 16:1	6,9 %	Palmitoleinsäure
C 17:0	1,0 %	Margarinsäure
C 17:1	0,2 %	Heptadecensäure
C 18:0	18,0 %	Stearinsäure
C 18:1	23,9 %	Ölsäure
C 18:2	1,8 %	Linolsäure
C 18:3	0,6 %	Linolensäure
C 20:0	0,2 %	Arachinsäure
C 20:1	0,1 %	Eicosensäure

gesättigte Fettsäuren:	61,6 %
einfach ungesättigte Fettsäuren:	32,7 %
mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	2,4 %

Kontrolle:
Jede Lieferung wird auf Fettsäuren und Kennzahlen überprüft. Ein Analysenzertifikat kann bei Bedarf angefordert werden. In unserem Auftrag wird jede Lieferung auf Pestizide und Herbizide untersucht von einem unabhängigen, öffentlich bestellten und vereidigten Handelschemiker.

Reinheit:
Unser Hirschtalg ist unverfälscht und 100 % naturrein, frei von Zusatzstoffen.

Lagerung:
kühl, trocken und dunkel lagern
Lagertemperatur:
< 7°C

Mindesthaltbarkeit:
24 Monate (bei ordnungsgemäßer Lagerung)

CHRISTIAN OSWALD
IMPORT-EXPORT GMBH

PRODUKTSPEZIFIKATION

Eigenschaften:
Hirschtalg wird seit alters her in der Volksmedizin äußerlich angewandt.

Jeder Verarbeiter haftet selbst für die Einhaltung gesetzlicher Vorschriften.