

## Refined Sunflower Oil Product Datasheet

Item number: 20-034

### Chemical and physical properties

Characteristics	Unit	Typical Values	Limit values	Method
Free Fatty Acid (FFA)	%	0,06	Max. 0,1	ISO 660
Moisture	%	0,02	Max. 0,05	ISO 8534
Insoluble impurities	%	< 0,01	Max. 0,03	ISO 663
Phosphorus content	ppm	3	Max. 5	ISO 10540-1
Soap content	ppm	3	Max. 5	Wolff MTLB 007
Peroxide value (at loading)	meq. O <sub>2</sub> / kg	0,6	Max. 1,0	ISO 3960
Lovibond colour (5 ¼ " cell)	Lovibond unit	1,2 R / 9 Y	Max. 1,5 R / 12 Y	ISO 15305
Rancimat 743 value (110 °C)	hourg	4,7	Min. 4,5	ISO 6886
Iodine value	g I <sub>2</sub> / 100 g oil	131	118 – 141	ISO 3961
Tocopherois	mg / kg	580	Min. 500	ISO 9936
Trans fatty acids	%	0,5	Max. 1,0	ISO 15304
Density at 20 °C	g / cm <sup>3</sup>	0,920	0,918 – 0,923	ISO 6993

### Fatty acid profile

Characteristics	Unit	Typical Values	Limit values	Method
C 14:0 myristic	%	0,1	< 0,2	ISO 15304
C 16:0 palmitic	%	6,5	5,0 – 7,6	ISO 15304
C 16:1 palmitoleic	%	0,1	< 0,3	ISO 15304
C 18:0 stearic	%	3,4	2,5 – 6,5	ISO 15304
C 18:1 oleic	%	25,8	18 – 37	ISO 15304
C 18:2 linoleic	%	62,6	53 – 70	ISO 15304
C 18:3 linolenic	%	0,1	< 0,3	ISO 15305
C 20:0 arachidic	%	0,2	0,1 – 0,5	ISO 15304
C 20:1 gadoleic	%	0,2	< 0,3	ISO 15304
C 22:0 behenic	%	0,7	0,3 – 1,5	ISO 15304
C 22:1 erucic	%	-	< 0,3	ISO 15304
C 24:0 lignoceric	%	0,2	< 0,5	ISO 15304