

Analyse

| | | |
|---|--|-----------------------------|
| VITAMINE E (ALPHA-TOCOPHEROL) ANALYSE | | mg/ theelepel 3.7-10 |
| VITAMINE A (RETINOL) ANALYSE | | iu/ theelepel 3000-5000 |
| VITAMINE A2 (3,4-DEHYDRORETINOL) ANALYSE | | mg/kg > = 0.1 |
| VITAMINE D3 (CHOLECALCIFEROL) ANALYSE | | iu/theelepel 400-500 |
| RATIO VITAMINE A:D | | Typically less than 10:1 |
| STEROLEN INHOUD | | |
| CHOLESTEROL | | mg/kg 4044-5245 |
| BRASSICASTEROL (PHYTOSTEROL) | | mg/kg 40.4 |
| Vetzuursamenstelling op basis van de totale vetzuren | | |
| 20:5n-3 (EPA) | | 510 |
| 22:6n-3 (DHA) | | 700 |
| 18:1n-9 (Oleic acid) | | 1,200 |
| 20:1n-9 (Gadoleic acid)* | | 660 |
| 22:1n-11 (Cetoleic acid)* | | 375 |
| Fatty acids, Sum of Omega 6 Calc. | | 160 |
| Fatty acids, Sum of Omega 3 Calc. | | 1,460 |
| Unidentified fatty acids | | 240 |
| | | |
| Ratio | | |
| DHA/EPA ^Δ | | 1:1 – 1.3:1 |
| Omega 6/Omega 3 Ratio | | 0.11 |
| | | |

**Gadoleic acid, dat voor het eerst ontdekt werd in levertraan, en Cetoleic acid worden in hogere concentraties gevonden in kabeljauw dat in het Noordelijke halfrond is gevangen in wateren met een hoge breedtegraad zoals bijvoorbeeld Noorwegen.*

Alleen levertraan van de beste kwaliteit bevat daarom hogere hoeveelheden van deze vetzuren.

^Δ *Deze verhouding is een zeer goede indicator van échte levertraan van het Noordelijk halfrond.*

Zuiverheid

EVCL0 is op zuiverheid getest door gerenommeerde Europese instituten en voldoet aan alle strenge Europese vereisten.

| | | |
|--|--|--------------------------|
| KWIK | | Niet gedetecteerd |
| CADMIUM | | Niet gedetecteerd |
| LOOD | | Niet gedetecteerd |
| ARSENICUM (organische (niet-toxische) vorm) | | 1.4 -1.8 ppm |
| BENZO(A)PYRENE (de concentratie ligt lager dan de meetbare hoeveelheid) | | (mg/kg) <0.001 |
| DIOXINEN | | 0.20 ng/kg [#] |
| Sum of dioxins and dioxin-like PCBS | | 0.899 ng/kg [#] |

Versheid / Bederf

| | | |
|---|--|-----------------------------|
| PEROXIDE – indicator van bederf | | 2.9 |
| ANISIDINE VALUE – indicator van bederf | | 6.6 |
| TOTOX – indicator van bederf | | 12.4 |
| TBAR ANALYSIS | | (mg/kg) 0.25 |
| Hydrolytische Bederf-Metingen | | |
| % FREE FATTY ACID ANALYSIS | | %FFA as Oleic 0.6 |
| ACID VALUE | | mg KOH/g 1.2 |

Microbiologie

| | | |
|--------------------------------|--|-------------------------------------|
| Total Viable Count | | <1 cfu/ml |
| Coliforms (presumptive) | | 0 cfu/ml |
| Escherichia coli (presumptive) | | <1 cfu/ml |
| Yeasts | | <2 cfu/ml |
| Moulds | | <2 cfu/ml |
| Salmonella sp. (ELISA) | | Not detected / 25g cfu/ml |

Houdbaarheidsonderzoek

- Houdbaarheid van ongeopende flessen bij een temperatuur van 0-4 °C is 12 maanden
- Houdbaarheid van ongeopende flessen bij een temperatuur van -20°C is 24-36 maanden
- Houdbaarheid van geopende flessen bij een temperatuur van 0-4 °C is 2-3 maanden
- Analyses hebben laten zien dat de voedingswaarde niet wordt aangetast door invriezen
- Samengevat: de olie moet koud en donker bewaard worden