**Stran 7:**

* 1. **Povzetek predstavitve izdelka**
     1. **Predstavitev izdelka**

Štajersko prekmursko bučno olje je jedilno nerafinirano rastlinsko olje proizvedeno s stiskanjem praženih bučnih semen, katera so bila pridobljena iz buč (Curcubita pepo) in bile predelane na območju Štajerske in Prekmurja. Je temno zelene do rdeče barve, z značilnim aromatičnim vonjem in okusom.

**Tabela 1: Fizikalno kemijska sestava Štajersko prekmurskega bučnega olja:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Karakteristike kakovosti:** | Vrednost |
| vsebnost prostih maščobnih kislin (kot oleinska) (%) | max 3,0 |
| voda in druge hlapljive snovi (%) | max 0,4 |
| jodno število (gJ2/100 g) | 108-125 |
| neumljive snovi (%) | do 1,2 |
| peroksidno število (mmolO2/kg) | max 10,0 |
| število umiljenja (mg KOH/g olja) | 187-197 |
| gostota (20 oC/20 oC) | 0,916-0,922 |
| indeks refrakcije (nd 20 oC) | 1,470-1,475 |
| Sestava maščobnih kislin (%) |  |
| C14:0 | do 0,1 |
| C16:0 | 8-13 |
| C18:0 | 3-16 |
| C18:1 | 24-43 |
| C18:2 | 38-58 |
| C18:3 | do 1,0 |
| C20:0 | do 1,0 |
| C20:1 | do 0,5 |
| C22:0 | do 0,3 |

* **se nadomesti z naslednjim tekstom:**

Štajersko prekmursko bučno olje je jedilno nerafinirano rastlinsko olje, proizvedeno s stiskanjem praženih bučnih semen, katera so pridobljena iz buč (Cucurbita pepo) in predelana na območju Štajerske in Prekmurja. Je temno zelene do rdeče barve, z značilnim aromatičnim vonjem in okusom.

**Tabela 1: Fizikalno kemijska sestava Štajersko prekmurskega bučnega olje.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Karakteristike kakovosti:** | Vrednost |
| vsebnost prostih maščobnih kislin (kot oleinska) (%) | max 3,0 |
| voda in druge hlapljive snovi (%) | max 0,4 |
| jodno število (gJ2/100 g) | 99-25 |
| neumljive snovi (%) | do 1,2 |
| peroksidno število (mmolO2/kg) | max 10,0 |
| število umiljenja (mg KOH/g olja) | 185-197 |
| gostota (20 oC/20 oC) | 0,916-0,923 |
| indeks refrakcije (nd 20 oC) | 1,465-1,475 |
| Sestava maščobnih kislin (%) |  |
| C14:0 | ND-0,2 |
| C16:0 | 6-16 |
| C16:1 | ND-0,3 |
| C18:0 | 3-16 |
| C18:1 | 16-49 |
| C18:2 | 32-58 |
| C18:3 | ND-1,0 |
| C20:0 | ND-1,0 |
| C20:1 | ND-0,5 |
| C22:0 | ND-0,3 |