

PRODUKTSPEZIFIKATIONEN



Frittieröl Summum Extra

Stand: 10.10.2013

Produkteigenschaften	
Zutaten	Pflanzliche Öle, Lebensmittelecht
Additives	Antischaum (E900)
Verpackung	10 und 20 Liter HDPE
Ursprungsland	Auf Anfrage

Produktbeschreibung
100% reines, raffiniertes, pflanzliches Öl.

Lagerkonditionen
Kühl und dark auf Zimmertemperratur (+/- 20 C). Nach Gebrauch Verpackung schliessen.

Haltbarkeit	
Haltbarkeit nach Produktion	18 Monaten
Minimum Haltbarkeit ab Lieferung	9 Monaten

Organoleptische und visuelle Daten	
Konsistenz	Flüssig
Geschmack	Neutral
Geruch	Neutral
Farbe	Leicht Gelb

Physikalische und chemische Daten		
Parameter	Werte	Methode
Freie Fettsäure	0,15% max	AOCS Casa-40
Wasser	≤0,07% max	Karl Fischer
Verschmutzung	Negatif	
Farbe, Lovibond, 5 ¼" (max)	1,5 R 15 J/Y max	AOCS Cc13E
Peroxidzahl meq/Kg (max)	Max 10,0	AOCS cd8b-90
Dichte (bei 20 C)	0,91-0,93	
Iodzahl	100-125	AOCS

PRODUKTSPEZIFIKATIONEN



Frittieröl Summum Extra

Stand: 10.10.2013

Fettsäurezusammensetzung		
Fettsäure		
Myristic	C14:0	0,1 %
Palmitic	C16:0	2,5 - 5%
Palmitoleic	C16:1	-
Stearic acid	C18:0	2,5 - 6%
Oleic acid (omega 9)	C18:1	>75%
Linoleic (omega 6)	C18:2	2,1 - 17%
Linolenic (omega 3)	C18:3	0,3%
Arachidic	C20:0	< 1%
Gadoleic	C20:1	< 1%
Behenic	C22:0	< 0,2%
Erucic acid	C22:1	<0,3%
Lignoceric	C24:0	<0,5%

Nährwerte pro 100g	
Energie	3768 kJ of 900 kcal
Eiweiss	0 g
Kohlenhydrate	0 g
Zucker	0 g
Fibers	0 g
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	9 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	79 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	12 g
Transfettsäuren	Max. 2 g
Cholesterin	< 15 mg/Kg
Natrium	0 g

Mikrobiologische Daten

PRODUKTSPEZIFIKATIONEN



Frittieröl Summum Extra

Stand: 10.10.2013

Unsere raffinierten Öle und Fette erfüllen die mikrobiologischen Kriterien der Verordnung (EG) 2073/2005. Bitte beachten Sie, dass raffinierte Öle und Fette eine Sterilisation Schritt durchlaufen und dann wegen des geringen Wasseraktivitäts-Grades in handelsüblichen raffinierten Ölen und Fetten unempfindlich gegenüber dem Wachstum von Mikroorganismen sind.
Öle und Fette werden desodoriert (min. 180 °C für mindestens 2 Stunden), wodurch die mikrobiologische Aktivität praktisch beseitigt wird.

Kontaminanten

Schwermetalle	Werte
Eisen (Fe)	Max. 0,5 mg/kg
Kupfer (Cu)	Max. 0,05 mg/kg
Lei (Pb)	Max. 0,1 mg/kg
Arsen (As)	Max. 0,1 mg/kg
(nach EG Verordnung 1881/2006)	

Pesticides	Werte
Organophosphorés	310/2011 EU
Organochlorés	396/2005
(Nach EG Verordnung 90/462/CE - und spätere Änderungen – 396/2005)	

PAK	Werte
Poly aromatische Kohlenwasserstoffe	Max 10 ppb
Benzo(a)pyrène	Max 2 ppb
(nach EG Verordnung 835/2011)	

Dioxin	Werte
WHO-PCCD/F-TEQ Vegetable oils and fats	Max. 0,75 pg/g fat
WHO-PCCD/F-PCB-TEQ Vegetable oils and fats	Max. 1,25 pg/g fat
(nach EG Verordnung 1881/2006)	

Allergenen

Glutenhaltiges Getreide	:	-	Additional allergens (LeDa alba version 2009.01)		
Krebstiere und -Erzeugnisse	:	-	Milch und -Erzeugnisse (einschl Lactose)	:	-

PRODUKTSPEZIFIKATIONEN



Frittieröl Summum Extra

Stand: 10.10.2013

Eier und –Erzeugnisse	:	-	Kakao und –Erzeugnisse	:	-
Fish und –Erzeugnisse	:	-	Glutamat (E620 – E625)	:	-
Erdnüsse und -Erzeugnisse	:	-	Huhn	:	-
Soja und –Erzeugnisse	:	-	coriander	:	-
Glutenhaltiges Getreide	:	-	Corn	:	-
Mais und -Erzeugnisse	:	-	Hülsenfrüchte und-Erzeugnisse	:	-
Schalenfrüchte und –Erzeugnisse	:	-	Rind	:	-
Senf und –Erzeugnisse	:	-	Schwein	:	-
Sesam und-Erzeugnisse	:	-	Azofarbstoffe	:	-
Schwefeldioxid and Sulfite (E220 – E228) in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg/l, als SO2 angegeben	:	-	Umbelliferen und –Erzeugnisse	:	-
Lupine	:	-		:	
Tatrazine (E 120)	:	-		:	

- = absent + = present

Erklärung GMO

OTR Oiltrade BV bestätigt hiermit das Summum Frittieröle frei sind von gentechnisch verändertes Material. Nach EU Vorschriften EC 1829/2003 und 1830/2003 ist eine Angabe auf der Verpackung nicht nötig.

Verpackung

Die Verpackung ist frei von unerwünschte fysische und chemische Kontaminanten gemäss Verpackungsverordnung EG 1935/2004 und 2023/2006.

Haftungsausschluss

Die Angaben in diesem Datenblatt sind nach bestem Wissen gemacht und entsprechen dem stand der Kenntnis zum Zeitpunkt des Überarbeitungsdatums. Sie sichern jedoch nicht die Einhaltung bestimmter Eigenschaften im Sinne einer Rechtsverbindlichkeit zu. Der Verwender muss sich selbst überzeugen dass das Product für seinen jeweiligen Gebrauch geeignet ist.