

PRODUKTSPEZIFIKATIONEN

FRITTIERFETT 4 x 2,5 SUMMUM POWER

Stand: 30.09.2013

Allgemeines	
Produktbezeichnung	Raffinierte Pflanzliche Öle und Fette, Lebensmittelecht
Additiven	Natürliches Anti-Oxidant (E392), Antischaum E900
Ursprungsland	Auf Anfrage
Verpackung	Karton 4 x 2,5 Kg.

Prozessbeschreibung
Durch Pressung und Extraktion erhaltenes raffiniertes (entschleimtes, gebleichtes, deodoriertes und feinfiltriertes) Speiseöl aus Palmkernen

Lagerbedingungen
Niedrige und gleichmässige Temperaturen (bis 20 C), kein oder wenig Luftzutrit, möglichs dinkle Lagerung um eine Oxydation der ware zu vermeiden.

Haltbarkeit	
Haltbarkeit von der Produktion	12 Monate
Mindesthaltbarkeit bei Lieferung	6 Monate

Organoleptischen Daten	
Textur	Fest
Geschmack	Neutral
Geruch	Neutral
Farbe	Gelb

Physikalische und Daten		
Parameter	Standard	Bemerkung
Dichte bij 20° C	917 – 925 kg/m ³	
Rauchpunkt	~ 210°C	
Flammpunkt	~ 300°C	
Peroxidzahl meq/Kg (max)	Max 10,0	Nach AOCS cd8b-90

PRODUKTSPEZIFIKATIONEN



FRITTIERFETT 4 x 2,5 SUMMUM POWER

Stand: 30.09.2013

Fettsäurezusammensetzung		
Fettsäure	Kohlenstoff	Zusammensetzung
Myristique	C14:0	< 1 %
Palmitinsäure	C16:0	45 %
Palmitoleinsäure	C16:1	-
Stearinsäure	C18:0	5,0 %
Ölsäure n9 (omega 9)	C18:1	38 %
Linolsäure n6 (omega 6)	C18:2	9 %
Linolensäure n3 (omega 3)	C18:3	< 1 %
Erdnuss-Säure	C20:0	-
Eicosansäure	C20:1	-
Behensäure	C22:0	-
Erucasäure	C22:1	-
Lignocerinsäure	C24:0	-

Nährwertangaben pro <u>100g</u>	
Nährwert	3768 kJ of 900 kcal
Proteine	0 g
Kohlen	0 g
Zucker	0 g
Fibers	0 g
Fats	99,9 g
Gesättigte Fette	51,2 g
Einfach ungesättigte Fette	37,4 g
Mehrfach ungesättigte Fette	9,6 g
Trans-Fettsäuren	< 2 g
Cholesterin	< 15 mg/Kg
Natrium	0 g

Mikrobiologische Vorschriften

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.

PRODUKTSPEZIFIKATIONEN



FRITTIERFETT 4 x 2,5 SUMMUM POWER

Stand: 30.09.2013

Unerwünschte Stoffe

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

Pestizide	Standards
Organophosphorés	396/2005
Organochlorés	396/2005
(nach EG Verordnung 90/462 und spätere Änderungen – 396/2005)	

Poly aromatische Kohlenwasserstoffe	Standards
Poly aromatische Kohlenwasserstoffe PAK-4	Max 10 ppb
Benzo(a)pyrène	Max 2 ppb
(nach EG Verordnung 835/2011)	

Dioxin	Standards
WHO-PCCD/F-TEQ Pflanzliche Öle und Fette	Max. 0,75 pg/g fett
WHO-PCCD/F-PCB-TEQ Pflanzliche Öle und Fette	Max. 1,25 pg/g fett
ICES-6	Max. 40 ng/g fett
(nach EG Verordnung 1881/2006)	

Allergene					
Gluten	:	-	Weitere Allegene (LeDa alba version 2009.01)		
Krebstiere	:	-	Laktose	:	-
Ei	:	-	Kacao	:	-
Fisch	:	-	Glutamat (E620 – E625)	:	-
Erdnüsse	:	-	Hühnerfleisch	:	-
Soja	:	-	Koriander	:	-
Kohmilch	:	-	Mais	:	-
Nüsse	:	-	Hülsenfrucht	:	-

PRODUKTSPEZIFIKATIONEN



FRITTIERFETT 4 x 2,5 SUMMUM POWER

Stand: 30.09.2013

Sellerie	:	-	Rindfleisch	:	-
Senf	:	-	Schweinefleisch	:	-
Sesam	:	-	Worzel	:	-
Schwefeldioxid und Sulfite (E220 – E228) bei Konzentrationen von größer als 10mg/kg of 10 mg/l, ausgedrückt als SO2	:	-			
Lupine	:	-			
Weichtiere	:	-			

- = abwezend + = anwezend

Erklärung GMO

OTR Oiltrade BV erklärt dass Frittierfett frei ist von gentechnisch verändertertes Material. Deswegen ist eine Angabe auf der Verpackung, laut EU Vorschriften EG 1829/2003 und 1830/2003, 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 davon überzeugen, dass das Produkt für seinen jeweiligen Gebrauch geeignet ist