

## PRODUKTSPEZIFIKATIONEN

### ( HALB ) FLÜSSIGES FRITTIERÖL SUMMUM



Stand: 18.09.2013

Allgemeines	
Produktbezeichnung	Raffinierte Pflanzliche Öle, Lebensmittelecht.
Additiven	Antischaum ( E900 ), Aroma's
Verpackung	10 Liter Eimer
Ursprungsland	Auf Anfrage

Prozessbeschreibung
Durch Pressung und Extraktion erhaltenes raffiniertes ( entschleimtes, gebleichtes, deodoriertes und feinfltriertes ) Speiseöl aus Palmkernen und Sojabohnen. Für die Haltbarkeit werden Antischaum und Aroma's vermisch.

Lagerbedingungen
Niedrige und gleichmässige Temperaturen ( bis 20 C ), kein oder wenig Luftzutrit, wen möglich dunkle Lagerung um eine Oxydation der Waren zu vermeiden.

Haltbarkeit	
Haltbarkeit von der Produktion	18 Monate
Mindesthaltbarkeit bei Lieferung	9 Monate

Organoleptischen Daten	
Textur	Fest
Geschmack	Neutral
Geruch	Neutral
Farbe	Gelb

Physikalische und Daten		
Parameter	Standard	Bemerkung
Dichte bij 20° C	917 – 925 kg/m3	
Rauchpunkt	☐ 210°C	
Flammpunkt	☐ 300°C	
Peroxidzahl meq/Kg (max)	Max 10,0	Nach AOCS cd8b-90

## PRODUKTSPEZIFIKATIONEN

### ( HALB ) FLÜSSIGES FRITTIERÖL SUMMUM



Stand: 18.09.2013

Fettsäurezusammensetzung		
Fettsäure	Kohlenstoff	Zusammensetzung
Myristique	C14:0	< 1 %
Palmitinsäure	C16:0	22,2 – 24,2 %
Palmitoleinsäure	C16:1	< 1 %
Stearinsäure	C18:0	2,9 – 4,9 %
Ölsäure n9 ( omega 9)	C18:1	29,9 – 31,9 %
Linolsäure n6 ( omega 6)	C18:2	34,7 – 36,7 %
Linolensäure n3 (omega 3)	C18:3	3,5 – 5,5 %
Erdnuss-Säure	C20:0	< 1 %
Eicosansäure	C20:1	< 1 %
Behensäure	C22:0	< 1 %
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	100 g
Gesättigte Fette	28 g
Einfach ungesättigte Fette	31,7 g
Mehrfach ungesättigte Fette	40,3 g
Trans-Fettsäuren	< 2 g
Cholesterin	< 15 mg/kg
Natrium	0 g

Mikrobiologische Vorschriften
<p>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.</p> <p>Öle und Fette werden desodoriert (min. 180 °C für mindestens 2 Stunden), wodurch die mikrobiologische Aktivität praktisch beseitigt wird.</p>

## PRODUKTSPEZIFIKATIONEN

### ( HALB ) FLÜSSIGES FRITTIERÖL SUMMUM



Stand: 18.09.2013

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	:	x	Koriander	:	-
Kohmilch	:	-	Mais	:	-
Nüsse	:	-	Hülsenfrucht	:	-
Sellerie	:	-	Rindfleisch	:	-
Senf	:	-	Schweinefleisch	:	-
Sesam	:	-	Wurzel	:	-
Schwefeldioxid und Sulfite (E220 – E228) bei Konzentrationen von größer					



## PRODUKTSPEZIFIKATIONEN

### ( HALB ) FLÜSSIGES FRITTIERÖL SUMMUM



Stand: 18.09.2013

als 10mg/kg of 10 mg/l, ausgedrückt als SO2	:	-			
Lupine	:	-			
Weichtiere	:	-			

- = abwezend + = anwezend

#### Erklärung GMO

OTR Oiltrade BV erklärt dass Frittieröl frei ist von gentechnisch verändertes 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