

## Bio Frittieröl

Version: 01

Zuletzt überarbeitet am: 27-01-2021

Seite 1 / 3

Allgemeine Angaben	
Produktbeschreibung	100% Pflanzenöl (raffiniertes, gebleichtes, winterisiertes, desodoriertes Sonnenblumenöl mit einem Ölsäuregehalt von mindestens 75%)
Zutatenliste	Bio Sonnenblumenöl high oleic
Zusatzstoffe	Keine Zusätze
Zertifikat	NL-BIO-01, Skal 102405
Gentechnik	GVO-frei: es wird bestätigt, dass das Produkt nach den europäischen Verordnungen EG 1829/2003 und EG 1830/2003 nicht kennzeichnungspflichtig ist
Ursprungsland	EU/nicht EU
Verwendungszweck	Geeignet für die Verwendung in der Lebensmittelindustrie Nicht über 175°C erhitzen

Verpackung, Lagerbedingungen und Haltbarkeit		
Die Verpackung ist frei von unerwünschten physikalischen und chemischen Verunreinigungen und entspricht den Vorgaben der Verordnungen 1935/2004 und EU 10/2011		
Kühl, trocken und dunkel lagern auf Raumtemperatur ( $\leq 20^{\circ}\text{C}$ ). Nach Gebrauch schließen		
<i>Erhältlich in Verpackung:</i>	<i>Haltbarkeit ab Produktionsdatum:</i>	<i>Restlaufzeit bei Anlieferung:</i>
10 liter BIB	18 Monate	9 Monate
1000 liter IBC	12 Monate	6 Monate

Sensorik	
Konsistenz	Flüssig
Geschmack	Neutral
Geruch	Neutral
Farbe	Schwach gelb

Physikalische und chemische Parameter	
Parameter	Norm
Dichte bei 20° C	909 - 915 kg/m <sup>3</sup>
Rauchpunkt	~ 210°C
Flammpunkt	~ 300°C
Peroxidzahl	Bis zu max. 10,0 meq/kg (am Ende der Haltbarkeit Codex Stan 210-1999)

**Bio Frittieröl**

Version: 01

Zuletzt überarbeitet am: 27-01-2021

Seite 2 / 3

<b>Fettsäurezusammensetzung</b>		
<b>Fettsäure</b>	<b>Min.</b>	<b>Max.</b>
C14:0 Myristinsäure	ND	0,1
C16:0 Palmitinsäure	2,6	5,0
C18:0 Stearinsäure	2,3	6,2
C18:1 Ölsäure	75,0	90,0
C18:2 Linolsäure	2,1	17,0
C18:3 Linolensäure	ND	0,3
C20:0 Arachinsäure	0,2	0,5
C20:1 Eicosensäure	0,1	0,5
C22:0 Behensäure	0,5	1,6
C22:1 Erucasäure	ND	0,3
C24:0 Lignocerinsäure	ND	0,5
Transfettsäuren		2,0

<b>Durchschnittliche Nährwerte</b>		
	Pro 100 g	Pro 100 ml
Energie	3700 kJ of 900 kcal	3404 kJ of 828 kcal
Fett	100 g	92 g
Davon Gesättigte Fettsäuren	9 g	8 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	80 g	74 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	11 g	10 g
Kohlenhydrate	0 g	0 g
Davon Zucker	0 g	0 g
Eiweiß	0 g	0 g
Salz	0 g	0 g

**Mikrobiologische Eigenschaften**

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 beseitigt wird.

<b>Unerwünschte Stoffe</b>	
<b>Schwermetalle</b> (gemäß Verordnung EG 1881/2006 und Codex Stan 210)	<b>Standards</b>
Blei (Pb)	Max. 0,1 mg/kg
Eisen (Fe)	Max. 1,5 mg/kg
Kupfer (Cu)	Max. 0,1 mg/kg
Arsen (As)	Max. 0,1 mg/kg

**Bio Frittieröl**

Version: 01

Zuletzt überarbeitet am: 27-01-2021

Seite 3 / 3

<b>Pestizide</b> (gemäß Verordnung EG 396/2005 und Änderungen)	
Pestizidrückstände	EG 396/2005
<b>Polycyclische aromatische Kohlenwasserstoffe</b> (gemäß Verordnung EG 1881/2006 und Änderung 835/2011)	
PAK4: Summe von Benzo(a)pyren, Benz(a)anthracen, Benzo(b)fluoranthen und Chrysen	Max 10 ppb
Benzo(a)pyren	Max 2 ppb
<b>Dioxin</b> (gemäß Verordnung EG 1881/2006 und Änderung 1259/2011)	
Summe aus dioxinen (WHO-PCDD/F-TEQ)	Max. 0,75 µg/g Fett
Summe aus dioxinen und dioxinähnlichen PCB (WHO-PCDD/F-PCB-TEQ)	Max. 1,25 µg/g Fett
Summe aus PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 und PCB180	Max. 40 ng/g Fett
<b>Glycidyl-esters</b> (gemäß Verordnung EU 290/2018, Änderung von EG 1881/2006)	
Glycidylfettsäureester, ausgedrückt als Glycidol	Max 1000 µg/kg
<b>3-MCPD</b> (gemäß Verordnung EU 1322/2020, Änderung von EG 1881/2006)	
Summe aus 3-Monochlorpropandiol und 3-MCPD-Fettsäureestern, ausgedrückt als 3-MCPD	Max 1250 µg/kg

<b>Allergene</b>		
<b>Allergene Stoffe sowie daraus gewonnene Erzeugnisse</b>	<b>In Rezeptur enthalten</b>	<b>Kreuzkontamination</b>
Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut)	-	-
Krebstiere	-	-
Eier	-	-
Fische	-	-
Erdnüsse	-	-
Sojabohnen	-	-
Milch	-	-
Schalenfrüchte (Mandel, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse)	-	-
Sellerie	-	-
Senf	-	-
Sesamsamen	-	-
Schwefeldioxid und Sulphite (E220 –E228) in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg of 10 mg/l, als SO <sub>2</sub> angegeben	-	-
Lupinen	-	-
Weichtiere	-	-

<b>Haftungsausschluss</b>
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.