

PRODUKTSPEZIFIKATIONEN



FISCHBRATÖL

Letzte Änderung: 01-05-2018

Allgemeines	
Produktbezeichnung	Pflanzliche Öle (Rapsöl, Sojaöl*, Palmöl) (*von gentechnisch veränderten Sojaöl hergestellt)
Zusatzstoffe	Antischaum (E900), Aroma
Verpackung	15 liter bag in box, 20 Liter HDPE
Ursprungsland	Auf Anfrage
Anwendung	Geeignet für die Verwendung in der Lebensmittelindustrie Nicht über 175°C erhitzen.

Prozessbeschreibung
Durch Pressung und Extraktion erhaltenes raffiniertes (entschleimtes, gebleichtes, deodoriertes und feinfiltriertes) Speiseöl aus Sojabohnen, Rapsamen und Palmkernen. Für die Haltbarkeit werden Antischaum und Aroma vermischt.

Lagerbedingungen
Kühl, trocken und dunkel lagern auf Raumtemperatur ($\leq 20^\circ\text{C}$). Nach Gebrauch schließen

Haltbarkeit	
Haltbarkeit von der Produktion	15 liter bag in box, 20 Liter HDPE: 18 Monate
Mindesthaltbarkeit bei Lieferung	15 liter bag in box, 20 Liter HDPE: 9 Monate

Organoleptischen Daten	
Textur	Flüssig
Geschmack	Neutral
Geruch	Neutral
Farbe	Schwach gelb

Physikalische und chemische Daten		
Parameter	Standard	Bemerkung
Dichte bei 20° C	910 – 930 kg/m ³	Nicht analysiert
Rauchpunkt	~ 210°C	Nicht analysiert
Flammpunkt	~ 300°C	Nicht analysiert
Peroxidzahl (meq/kg)	Max 10,0	Nach AOCS cdbb-90

PRODUKTSPEZIFIKATIONEN



FISCHBRATÖL

Letzte Änderung: 01-05-2018

Fettsäurezusammensetzung		
Fettsäure	Kohlenstoff	Zusammensetzung(%)
Palmitinsäure	C16:0	10 – 16
Stearinsäure	C18:0	1,5 – 4,5
Ölsäure	C18:1	35 – 51
Linolsäure	C18:2	26 – 39
Linolensäure	C18:3	4 – 10
Arachinsäure	C20:0	< 1
Gadoleinsäure	C20:1	< 2
Behensäure	C22:0	< 1
Erucasäure	C22:1	< 2
Transfettsäuren		< 1,5

Durchschnittliche Nährwerte		
	Pro 100 g	Pro 100 ml
Energie	3700 kJ / 900 kcal	3404 kJ / 828 kcal
Fett	100 g	92 g
Davon Gesättigte Fettsäuren	18 g	17 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	44 g	40 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	38 g	35 g
Kohlenhydrate	0 g	0 g
Davon Zucker	0 g	0 g
Eiweiß	0 g	0 g
Salz	0 g	0 g

Mikrobiologische Vorschriften
Unsere raffinierten Öle und Fette erfüllen die mikrobiologischen Kriterien der Verordnung EG2073/2005. 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



FISCHBRATÖL

Letzte Änderung: 01-05-2018

Unerwünschte Stoffe	
Schwermetalle (gemäß Verordnung EG 1881/2006 und Codex Stan 210)	Standards
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
Pestizide (gemäß Verordnung EG 396/2005 und Änderung EU 310/2011)	Standards
Pestizidrückstände	EU 310/2011
Polycyclische aromatische Kohlenwasserstoffe (gemäß Verordnung EG 1881/2006 und Änderung 835/2011)	Standards
PAK4: Summe von Benzo(a)pyren, Benz(a)anthracen, Benzo(b)fluoranthen und Chrysen	Max 10 ppb
Benzo(a)pyren	Max 2 ppb
Dioxin (gemäß Verordnung EG 1881/2006 und Änderung 835/2011)	Standards
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 (nach Verordnung EU 1259/2011)	Max. 40 ng/g Fett
Glycidyl-esters (gemäß Verordnung EU 290/2018, Änderung von EG 1881/2006)	Standards
Glycidylfettsäureester, ausgedrückt als Glycidol	Max 1000 µg/kg

Allergene					
Gluten	:	-	Weitere Allergene (LeDa alba version 2.0/2011)		
Krebstiere	:	-	Laktose	:	-
Eier	:	-	Kakao	:	-
Fische	:	-	Glutamat (E620 – E625)	:	-
Erdnüsse	:	-	Hühnerfleisch	:	-
Soja	:	-	Koriander	:	-
Kuhmilch	:	-	Mais	:	-
Nüsse (Schalenfrüchte)	:	-	Hülsenfrüchte	:	-
Sellerie	:	-	Rindfleisch	:	-
Senf	:	-	Schweinefleisch	:	-
Sesam	:	-	Karotte	:	-
Schwefeldioxid und Sulphite (E220 – E228) in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg of 10 mg/l, als SO ₂ angegeben	:	-			
Lupine	:	-			
Weichtiere	:	-			

- = abwesend + = anwesend

PRODUKTSPEZIFIKATIONEN



FISCHBRATÖL

Letzte Änderung: 01-05-2018

Erklärung GMO

OTR Oiltrade BV erklärt dass Fischbratöl (Sojaöl) von gentechnisch verändertes Material (GMO) hergestellt ist. Deswegen ist eine Angabe auf der Verpackung, laut EU Vorschriften EG1829/2003 und 1830/2003, verpflichtend.

Verpackung

Die Verpackung ist frei von unerwünschte fysische und chemische Kontaminanten gemäss Verpackungsverordnung EG 1935/2004 und 10/2011.

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.