

PRODUKTSPEZIFIKATIONEN



FRITTIERÖL SUMMUM SPECIAL

Laatste update: 23-04-2018

Produkteigenschaften	
Zutaten	Pflanzliche Öle, (Sonnenblumenöl, Rapsöl)
Zusatzstoffe	Schaumverhüter E900, Aroma
Verpackung	10 Liter HDPE
Ursprungsland	Auf Anfrage
Anwendung	Geeignet für die Verwendung in der Lebensmittelindustrie Nicht über 175°C erhitzen

Produktbeschreibung
100% reines, raffiniertes, pflanzliche Öle mit natürlichen Antioxidationsmittel und Antischaum. Die Oxidation wird dadurch verlangsamt un die Lebensdauer wird verlängert.

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

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

Organoleptische und visuelle Daten	
Textur	Flüssig
Geschmack	Neutral
Geruch	Neutral
Farbe	Schwach Gelb

Physikalische und chemische Daten		
Parameter	Werte	Methode
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



FRITTIERÖL SUMMUM SPECIAL

Laatste update: 23-04-2018

Fettsäurezusammensetzung		
Fettsäure	Kohlenstoff	Zusammensetzung (%)
Myristinsäure	C14:0	≤ 0,2
Palmitinsäure	C16:0	4,3 – 7,4
Palmitoleinsäure	C16:1	≤ 0,2
Stearinsäure	C18:0	2,1 – 5,4
Ölsäure	C18:1	25,1 – 48,6
Linolsäure	C18:2	38,3 – 60,8
Linolensäure	C18:3	1,5 – 4,4
Arachinsäure	C20:0	0,1 – 0,7
Gadoleinsäure	C20:1	≤ 1,5
Behensäure	C22:0	0,2 - 1,2
Erucasäure	C22:1	≤ 0,8
Lignocerinsäure	C24:0	≤ 0,4
Transfettsäuren		< 1,2

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	9,8 g	9 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	39 g	36 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	51 g	47 g
Kohlenhydrate	0 g	0 g
Davon Zucker	0 g	0 g
Eiweiß	0 g	0 g
Salz	0 g	0 g

Mikrobiologische Daten
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



FRITTIERÖL SUMMUM SPECIAL

Laatste update: 23-04-2018

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 pg/g Fett
Summe aus dioxinen und dioxinähnlichen PCB (WHO-PCDD/F-PCB-TEQ)	Max. 1,25 pg/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 2018/290, Änderung von EG 1881/2006)	Standards
Glycidylfettsäureester, ausgedrückt als Glycidol	Max 1000 µg/kg

Allergene				
Gluten	:	-	Weitere Allegene (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



FRITTIERÖL SUMMUM SPECIAL

Laatste update: 23-04-2018

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 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 überzeugen dass das Product für seinen jeweiligen Gebrauch geeignet ist.