

PCO Artikelpass

Datum: 02.06.2023

Diese Produktinformation widerruft und erneuert alle vorangegangenen Informationen über dieses Produkt.

| | |
|---------------------------|----------------------------------|
| Artikelnummer | 1120045 |
| Artikelbezeichnung | Spezialöl, Bag in the Box, 15 kg |

| | |
|-------------------|---|
| 1. Zutaten | Rapsöl, Farbstoff: Carotin (E160a), Aroma |
|-------------------|---|

| | | |
|---|--|----------------------|
| 2. Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100 g | Energie in kJ/ kcal pro 100g | 3700 kJ/ 900 kcal |
| | Fett (g) | 100 g |
| | davon gesättigte Fettsäuren (g) | 7,0 g |
| | davon einfach ungesättigte Fettsäuren (g) | 64,0 g |
| | davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren (g) | 29,0 g |
| | Kohlenhydrate (g) | 0 g |
| | davon Zucker (g) | 0 g |
| | Ballaststoffe (g) | 0 g |
| | Eiweiß (g) | 0 g |
| | Salz (g) | 0 g |
| Vitamin E | 33 mg | |

| | |
|-------------------------------|------------------------------|
| 3. Verkehrsbezeichnung | Rapsöl für Popcornproduktion |
|-------------------------------|------------------------------|

| | | |
|----------------------------|--------------|--|
| 3.1 Chemische Daten | Feuchtigkeit | |
|----------------------------|--------------|--|

| | | |
|-----------------------------------|-----------|--|
| 3.2 Sensorischer Parameter | Aussehen | Trübung bei Raumtemperatur möglich |
| | Geruch | arteigen, nach Butter, ohne Fremdgeruch |
| | Geschmack | arteigen, nach Butter, ohne Fremdgeschmack |
| | Farbe | gelblich / orange |

| | | |
|-----------------------------------|---|--|
| 3.3 Mikrobiologische Daten | Das mikrobiologische Risiko ist für pflanzliche Öle aufgrund der niedrigen Wasseraktivität (aw-Wert) und des niedrigen Wassergehaltes sehr gering. Der aw-Wert liegt unter der Grenze für mikrobiologisches Wachstum. Raffinierte Öle werden zudem während der Raffination auf > 180°C erhitzt. | |
|-----------------------------------|---|--|

| | | |
|--|---|-------------------------------------|
| 4. Allergene | | enthalten: |
| | Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | Nein |
| | Krebstiere und Krebstiererzeugnisse | Nein |
| | Weichtiere und Weichtiererzeugnisse | Nein |
| | Eier und Eiererzeugnisse | Nein |
| | Fisch und Fischerzeugnisse | Nein |
| | Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse | Nein |
| | Sojabohnen und Sojaerzeugnisse | Nein |
| | Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose) | Nein |
| | Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) | Nein |
| | Sellerie und Sellerieerzeugnisse | Nein |
| | Senf und Senferzeugnisse | Nein |
| Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse | | |
| Schwefeldioxid und Sulfite (in einer Konzentration von über 10mg/kg oder 10mg/l) | Nein | |
| Lupinen und Lupinenerzeugnisse | Nein | |
| 5. Mindesthaltbarkeit /Lagerung | MHD ab Herstellung | 12 Monate |
| | Restlaufzeit | 4 Wochen |
| | Lagerbedingungen | vor Wärme schützen, trocken, dunkel |
| | Verbrauch nach Öffnung | ca. 4 Wochen |
| 6. Logistik | Einheit pro Beutel | 15 kg |
| | Beutel pro Karton | 1 |
| | Kartons pro Palette | 48 x 15 kg |
| 7. Geeignet für spezielle Ernährung | für Vegetarier | Ja |
| | für Veganer | Ja |
| 8. Chemische und physikalische Parameter: | freie Fettsäuren | max. 0,1 % |
| | Peroxidzahl | max. 1 meq O ₂ /kg |
| | Transfettsäuren | max. 1% |
| | Rauchpunkt | >200° C |
| | Jodzahl | 105-126 |
| | Eruksäure | max. 2% |
| | Wassergehalt | max. 0,1% |
| 9. GMO | Wir bestätigen, dass das Produkt kein GVO ist und keine gentechnisch veränderten Roh-, Hilfs- oder Zusatzstoffe verarbeitet wurden. Das Produkt entspricht den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003 und ist nicht als GVO zu deklarieren. | |