PRODUCTSPECIFICATIE

Vloeibaar frituurvet *Summum*

Oiltrade BV
Passion for vegetable oils

Algemeen	
Productomschrijving	Geraffineerde sojaolie, palmolie en palmolie fracties met aroma en antischuimmiddel.
Ingrediëntendeclaratie	Sojaolie*, palmolie, aroma, antischuimmiddel: E900 (*geproduceerd met genetische gemodificeerde sojaolie)
GMO status	GMO: dit product is onderworpen aan de etikettering, overeenkomstig de verordening EG 1829/2003 en EG 1830/2003.
Land van herkomst	Opvraagbaar
Toepassing	Geschikt voor gebruik in de levensmiddelenindustrie Niet boven 175°C verhitten

Verpakking, opslag en houdbaarheid		
De productverpakking is vrij van ongewenste fysische en chemische contaminanten en voldoet aan de verpakkingsrichtlijnen EG 1935/2004 en EU 10/2011.		
Bewaren op kamertemperatuur (≤ 20°C) op een droge plaats en beschermen tegen licht. Goed sluiten na gebruik.		
Leverbaar in verpakking:	*Houdbaarheid vanaf productie:*	*Minimale houdbaarheid bij aflevering:*
10 liter PE emmer	18 maanden	9 maanden

Organoleptische kenmerken	
Textuur	Half vloeibaar
Smaak	Neutraal
Geur	Neutraal
Kleur	Geel/Wit

Fysisch en chemische kenmerken		
Parameters		**Norm**
Densiteit bij 20° C		910 - 930 kg/m^3
Peroxide getal		Oplopend tot max 10,0 meq/kg (einde houdbaarheid Codex Stan 210-1999)
Vast vet gehalte bij	10°C	7 - 14
	15°C	2 - 9
	20°C	< 6
	25°C	< 5

Vetzuursamenstelling		
Vetzuur	**Min.**	**Max.**
C12:0 Laurinezuur	ND	0,1
C14:0 Myristinezuur	ND	0,2
C16:0 Palmitinezuur	16,7	20,7
C16:1 Palmitoleïnezuur	ND	0,3
C18:0 Stearinezuur	1,8	5,8
C18:1 Oliezuur	25,1	31,1
C18:2 Linolzuur	38,9	44,9
C18:3 Linoleenzuur	3,6	7,6
C20:0 Arachidezuur	ND	0,5
C20:1 Gadoleïnezuur	ND	0,5
C22:0 Beheenzuur	ND	0,5
C22:1 Erucazuur	ND	
Transvetzuren	ND	1

Gemiddelde voedingswaarde per 100g	
Energie	3700 kJ of 900 kcal
Vetten	100 g
waarvan verzadigde vetzuren	23 g
enkelvoudig onverzadigde vetzuren	29 g
meervoudig onverzadigde vetzuren	48 g
Koolhydraten	0 g
waarvan suikers	0 g
Eiwitten	0 g
Zout	0 g

Microbiologische kenmerken
Onze oliën en vetten voldoen aan de microbiologische criteria welke zijn vastgelegd in de verordening EG 2073/2005. Aangezien de oliën en vetten tijdens productie volledig worden verhit en een te laag vochtgehalte hebben om bacteriegroei mogelijk te maken, wordt geen microbiologisch onderzoek op de eindproducten uitgevoerd.

Verontreinigende stoffen	
Zware metalen (volgens verordening EG 1881/2006 en Codex Stan 210)	**Normen**
Lood (Pb)	Max. 0,1 mg/kg
IJzer (Fe)	Max. 1,5 mg/kg
Koper (Cu)	Max. 0,1 mg/kg
Arseen (As)	Max. 0,1 mg/kg
Pesticiden (volgens verordening EG 396/2005 en wijzigingen)	
Residuen van pesticiden	EG 396/2005

Poly aromatische koolwaterstoffen (volgens verordening EG 1881/2006 en wijziging EU 835/2011)	
PAK4: Som van benzo(a)pyreen, benz(a)antraceen, benzo(b)fluorantheen en chryseen	Max 10 ppb
Benzo(a)pyreen	Max 2 ppb
Dioxine (volgens verordening EG 1881/2006 en wijzigingen & EU 1259/2011)	
Som van dioxinen (WHO-PCDD/F-TEQ)	Max. 0,75 pg/g vet
Som van dioxinen en dioxine-achtige PCB's (WHO-PCDD/F-PCB-TEQ)	Max. 1,25 pg/g vet
ICES-6 (Som van PCB28, PCB52, PCB101, PBC138, PCB153 en PCB180)	Max. 40 ng/g vet
Glycidyl-esters (volgens verordening EU 290/2018, wijziging van EG 1881/2006)	
Vetzuuresters van glycidyl, uitgedrukt als glycidol	Max 1000 µg/kg
3-MCPD (volgens verordening EU 1322/2020, wijziging van EG 1881/2006)	
Som van 3-monochloorpropaandiol en vetzuuresters van 3-MCPD, uitgedrukt als 3-MCPD	Max 1250 µg/kg/ Max 2500 µg/kg

Allergenen		
Allergene stoffen en producten op basis van:	**Aanwezig**	**Kruis-contaminatie**
Glutenbevattende granen (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut of hybride soorten daarvan)	-	-
Schaaldieren	-	-
Ei	-	-
Vis	-	-
Aardnoten (pinda's)	-	-
Soja	-	-
Koemelk	-	-
Noten (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten)	-	-
Selderij	-	-
Mosterd	-	-
Sesam	-	-
Zwaveldioxide en sulfieten (E220 –E228) in concentraties van meer dan 10mg/kg of 10 mg/l, uitgedrukt als SO_2	-	-
Lupine	-	-
Weekdieren	-	-

Disclaimer
De gegeven specificatie is opgesteld op basis van informatie van onze toeleveranciers. Aan de inhoud van de specificatie kunnen geen rechten worden ontleend.