



## FRITUUROLIE SUMMUM SPECIAL

LAATSTE UPDATE: 03-11-2015

Productkenmerken	
Ingrediëntendeclaratie	Plantaardige oliën (zonnebloemolie, raapzaadolie, maisolie, arachideolie ( <b>aardnoten</b> ) in wisselende verhoudingen)
Additieven	Antischuimmiddel E900, aroma
Verpakking	10 Liter HDPE en 20 Liter HDPE, 15 Liter ABB
Land van herkomst	Opvraagbaar
Toepassing	Geschikt voor gebruik in de levensmiddelenindustrie Niet boven 175°C verhitten

Productomschrijving
Geraffineerde plantaardige oliën waaraan een antischuimmiddel en aroma is toegevoegd.

Bewaarcondities
Bewaren op kamertemperatuur ( $\leq 20^{\circ}\text{C}$ ) op een droge plaats en beschermen tegen licht. Goed sluiten na gebruik.

Houdbaarheid	
Houdbaarheid vanaf productie	18 maanden
Minimale houdbaarheid bij afleveren	9 maanden

Organoleptische kenmerken	
Textuur	Vloeibaar
Smaak	Neutraal
Geur	Neutraal
Kleur	Licht geel

Fysisch en chemische kenmerken		
Parameters	Norm	Opmerking
Densiteit bij 20° C	910 - 930 kg/m <sup>3</sup>	Niet geanalyseerd
Rookpunt	~ 210°C	Niet geanalyseerd
Brandpunt	~ 300°C	Niet geanalyseerd
Peroxide getal (meq/kg)	Max 10,0	Naar AOCS cd8b-90

## FRITUUROLIE SUMMUM SPECIAL

LAATSTE UPDATE: 03-11-2015

Vetzuursamenstelling		
Vetzuur	Carbon	Samenstelling (%)
Palmitinezuur	C16:0	3 - 10
Palmitoleïnezuur	C16:1	0 - 0,5
Stearinezuur	C18:0	2 - 10
Oliezuur n9 ( omega 9)	C18:1	30 - 50
Linolzuur n6 ( omega 6)	C18:2	30 - 55
Linoleenzuur n3 (omega 3)	C18:3	0-6
Arachidezuur	C20:0	< 1,5
Gadoleïnezuur	C20:1	< 1,0
Beheenzuur	C22:0	< 1,0
Erucazuur	C22:1	< 1,0
Trans vetzuren		< 2

Voedingssamenstelling		
	Per 100 g	Per 100 ml
Energie	3700 kJ of 900 kcal	3404 kJ of 828 kcal
Vetten	100 g	92 g
waarvan verzadigde vetzuren	10,4 g	9,6 g
enkelvoudig onverzadigde vetzuren	44,2 g	40,7 g
meervoudig onverzadigde vetzuren	44,4 g	40,8 g
Koolhydraten	0 g	0 g
waarvan suikers	0 g	0 g
Eiwitten	0 g	0 g
Zout	0 g	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	Normen
Lood (Pb)	Max. 0,1 mg/kg
IJzer (Fe)	Max. 0,5 mg/kg
Koper (Cu)	Max. 0,05 mg/kg
Arseen (As)	Max. 0,1 mg/kg
(volgens regeling EG 1881/2006 en MVO-waarden)	

## FRITUUROLIE SUMMUM SPECIAL

LAATSTE UPDATE: 03-11-2015

Pesticiden	Normen
Residuen van pesticiden (volgens regeling EG 396/2005 en wijziging EU 310/2011)	EU 310/2011
Poly aromatische koolwaterstoffen	Normen
PAK4: Som van benzo(a)pyreen, benz(a)antraceen, benzo(b)fluorantheen en chryseen	Max 10 ppb
Benzo(a)pyreen (volgens regeling EU 835/2011)	Max 2 ppb
Dioxine	Normen
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, PCB138, PCB153 en PCB180) (volgens regeling EU 1259/2011)	Max. 40 ng/g vet

Allergenen				
Gluten	:	-	Aanvullende allergenen (LeDa alba versie 2/2011)	
Schaaldieren	:	-	Lactose	: -
Ei	:	-	Cacao	: -
Vis	:	-	Glutamaat (E620 – E625)	: -
Aardnoten (pinda's)	:	+	Kippenvlees	: -
Soja	:	-	Koriander	: -
Koemelk	:	-	Mais	: -
Noten (schaalvruchten)	:	-	Peulvruchten	: -
Selderij	:	-	Rundvlees	: -
Mosterd	:	-	Varkensvlees	: -
Sesam	:	-	Wortel	: -
Zwaveldioxide en sulfieten (E220 – E228) in concentraties van meer dan 10mg/kg of 10 mg/l, uitgedrukt als SO <sub>2</sub>	:	-		
Lupine	:	-		
Weekdieren	:	-		
Aanwezigheid in fabriek:				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Soja olie GMO kan op dezelfde lijn worden geproduceerd.</li> <li>• Arachide olie, mais en soja olie kunnen aanwezig zijn in de fabriek</li> </ul>				

- = afwezig    + = aanwezig

Declaratie GMO
Frituuroolie Special is geproduceerd uit conventionele grondstoffen; ze zijn GMO-vrij en zijn niet onderworpen aan de etikettering, overeenkomstig de Verordening EG1829/2003 en EG 1830/2003.

# PRODUCTSPECIFICATIE



## FRITUUROLIE SUMMUM SPECIAL

LAATSTE UPDATE: 03-11-2015

### Verpakking

De productverpakking is vrij van ongewenste fysische en chemische contaminanten en voldoet aan de verpakkingsrichtlijn EG 1935/2004 en 10/2011.

### Disclaimer

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