

Frittieröl *Summum extra*

Version: 01

Zuletzt überarbeitet am: 05.01.2021

Seite 1 / 3

Allgemeine Angaben	
Produktbeschreibung	Raffinierte Pflanzenöle (high oleic Sonnenblumenöl, Sonnenblumenöl) mit zugesetztem Schaumverhüter.
Zutatenliste	Hochölsäurehaltiges Sonnenblumenöl, Sonnenblumenöl, Schaumverhüter: E900
Gentechnik	GVO-frei: es wird bestätigt, dass das Produkt nach den europäischen Verordnungen EG 1829/2003 und EG 1830/2003 nicht kennzeichnungspflichtig ist
Ursprungsland	Auf Anfrage
Verwendungszweck	Geeignet für die Verwendung in der Lebensmittelindustrie Nicht über 175°C erhitzen

Verpackung, Lagerbedingungen und Haltbarkeit		
Die Verpackung ist frei von unerwünschten physikalischen und chemischen Verunreinigungen und entspricht den Vorgaben der Verordnungen 1935/2004 und EU 10/2011.		
Kühl, trocken und dunkel lagern auf Raumtemperatur (≤ 20 °C). Nach Gebrauch schließen.		
<i>Erhältlich in Verpackung:</i>	<i>Haltbarkeit ab Produktionsdatum:</i>	<i>Restlaufzeit bei Anlieferung:</i>
10 liter bag in box	18 Monate	9 Monate
10 und 20 liter HDPE		

Sensorik	
Konsistenz	Flüssig
Geschmack	Neutral
Geruch	Neutral
Farbe	Schwach gelb

Physikalische und chemische Parameter	
Parameter	Norm
Dichte bei 20° C	910 - 916 kg/m ³
Rauchpunkt	~ 210°C
Flammpunkt	~ 300°C
Peroxidzahl	Bis zu max. 10,0 meq/kg (am Ende der Haltbarkeit Codex Stan 210-1999)

Frittieröl *Summum extra*

Version: 01

Zuletzt überarbeitet am: 05.01.2021

Seite 2 / 3

Fettsäurezusammensetzung (%)		
Fettsäure	Min.	Max.
C16:0 Palmitinsäure	2,8	5,5
C16:1 Palmitoleinsäure	ND	0,2
C18:0 Stearinsäure	2,8	6,5
C18:1 Ölsäure	69	85
C18:2 Linolsäure	6,5	23
C18:3 Linolensäure	ND	0,3
C20:0 Arachinsäure	ND	0,5
C20:1 Gadoleinsäure	ND	0,5
C22:0 Behensäure	ND	1,6
C22:1 Erucasäure	ND	0,3
C24:0 Lignocerinsäure	ND	0,5
Transfettsäuren		1,5

Durchschnittliche Nährwerte		
	Pro 100 g	Pro 100 ml
Energie	3700 kJ / 900 kcal	3404 kJ / 828 kcal
Fett	100 g	91 g
Davon gesättigte Fettsäuren	8,3 g	7,6 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	76 g	70 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	15 g	13 g
Kohlenhydrate	0 g	0 g
Davon Zucker	0 g	0 g
Eiweiß	0 g	0 g
Salz	0 g	0 g

Mikrobiologische Eigenschaften

Unsere raffinierten Öle und Fette erfüllen die mikrobiologischen Kriterien der Verordnung EG 2073/2005. 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 beseitigt wird.

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

Frittieröl *Summum extra*

Version: 01

Zuletzt überarbeitet am: 05.01.2021

Seite 3 / 3

Pestizide (gemäß Verordnung EG 396/2005 und Änderungen)	
Pestizidrückstände	EG 396/2005
Polycyclische aromatische Kohlenwasserstoffe (gemäß Verordnung EG 1881/2006 und Änderung 835/2011)	
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)	
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	Max. 40 ng/g Fett
Glycidyl-esters (gemäß Verordnung EU 290/2018, Änderung von EG 1881/2006)	
Glycidylfettsäureester, ausgedrückt als Glycidol	Max 1000 µg/kg
3-MCPD (gemäß Verordnung EU 1322/2020, Änderung von EG 1881/2006)	
Summe aus 3-Monochlorpropandiol und 3-MCPD-Fettsäureestern, ausgedrückt als 3-MCPD	Max 1250 µg/kg

Allergene		
Allergene Stoffe sowie daraus gewonnene Erzeugnisse	In Rezeptur enthalten	Kreuz-kontamination
Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut)	-	-
Krebstiere	-	-
Eier	-	-
Fische	-	-
Erdnüsse	-	-
Sojabohnen	-	-
Milch	-	-
Schalenfrüchte (Mandel, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse)	-	-
Sellerie	-	-
Senf	-	-
Sesamsamen	-	-
Schwefeldioxid und Sulphite (E220 –E228) in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg of 10 mg/l, als SO ₂ angegeben	-	-
Lupinen	-	-
Weichtiere	-	-

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.