

### 1. Produktbezeichnung

Raffiniertes Rapsöl	Artikel Nummer 5012034
Raffiniertes Rapsöl nachhaltig	Artikel Nummer 5012038

### 2. Sensorische Eigenschaften

Aussehen, Farbe	Helle, schwach gelbliche, klare Flüssigkeit
Geschmack	Neutral, charakteristisch, frei von fremdem Geschmack
Geruch	Charakteristisch, frei von fremdem und ranzigem Geruch

### 3. Chemische und physikalische Eigenschaften

Parameter	Einheit	Grenzwerte	Methoden
Freie Fettsäuren (FFA)	%	max. 0,1	ISO 660
Wasser	%	max. 0,05	ISO 8534
Schmutz		ok	Filtertest
Peroxidzahl	meq O <sub>2</sub> /kg	max. 1,0	ISO 3960
Jodzahl	g J/100g	105 - 120	ISO 3961
Farbe Lovibond (5 ¼)	Lovibond Unit	max. 1,5 r / 20 g	ISO 15305
Geschmack		min. 3	DGF C II 1
Phosphor	mg/kg	max. 5	ISO 10540
Erucasäure	%	< 2	ISO 12966
Benzo(a)pyren	µg/kg	max. 2	ISO 22959
Summe aus Benzo(a)anthracen, Chrysen, Benzo(b)fluoranthen, Benzo(a)pyren	µg/kg	max. 10	ISO 22959

### 4. Fettsäureverteilung (gemäß den Leitsätzen für Fette & Öle)

Myristinsäure	C14:0	%	0 - 0,2	ISO 12966
Palmitinsäure	C16:0	%	2,5 - 7,0	
Palmitoleinsäure	C16:1	%	0 - 0,6	
Stearinsäure	C18:0	%	0,8 - 3,0	
Ölsäure	C18:1	%	51,0 - 70,0	
Linolsäure	C18:2	%	15 - 30,0	
Linolensäure	C18:3	%	5,0 - 14,0	
Arachidonsäure	C20:0	%	0,2 - 1,2	
Eicosensäure	C20:1	%	0,1 - 4,3	
Behensäure	C22:0	%	0 - 0,6	
Erucasäure	C22:1	%	< 2,0	
Lignocerinsäure	C24:0	%	0 - 0,3	
Tetracosensäure	C24:1	%	0 - 0,4	
Summe Transfettsäuren		%	max. 1,5	

**5. Nährwerte (Durchschnitt pro 100g Produkt)**

Brennwert	3700 KJ
	900 kcal
Eiweiß	0 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	8 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	63 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	29 g

**6. Allergene**

Enthält keine deklarationspflichtigen Zutaten gemäß der VO EU 1169/2011 (Anhang II), Richtlinien 2009/89/EG und 2006/142/EG.

Enthält keine deklarationspflichtigen Zutaten gemäß der ALBA-Liste (LeDa-Liste) Version 2.0/2011.

**7. Gesetzliche Vorgaben****Das Produkt entspricht den aktuellen relevanten gesetzlichen Vorgaben:**

- Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 über gentechnisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel.
- Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 des europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von gentechnisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus gentechnisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln sowie zur Änderung der Richtlinie 2001/18/EG [Vgl. ändernd(e) Rechtsakte].
- Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des europäischen Parlaments und des Rates vom 23. Februar 2005 über Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebens- und Futtermitteln pflanzlichen oder tierischen Ursprungs und zur Änderung der Richtlinie 91/414/EWG des Rates.
- Verordnung (EG) Nr. 2023/915 der Kommission vom 25. April 2023 über Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln
- Richtlinie 2002/32/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 7. Mai 2002 über unerwünschte Stoffe in der Tierernährung.

### 8. Saat-Ursprung

EU 27. In Ausnahmefällen wird Saat aus Drittländern verarbeitet, sofern sie den EU-Gesetzen und der Einkaufsspezifikation entspricht.

### 9. MHD und Lagerbedingungen

Bei sachgemäßer Lagerung, d.h. dunkel und kühl, beträgt die Haltbarkeit 6 Monate.

Die Bunge Deutschland GmbH akzeptiert keine Reklamationen in Bezug auf das MHD nach Lieferung, da die Lagerbedingungen bei dem Kunden außerhalb unserer Kontrolle sind. Schon kleinste Beeinflussungen können Auswirkungen auf das Produkt haben.

**Ideale Lagerbedingungen sind wie folgt definiert:**

- ➔ Minimaler Zutritt von Sauerstoff (Stickstoffüberlagerung oder- Besprühung möglich).
- ➔ Unbedingt dunkel lagern, keine Sonneneinstrahlung.
- ➔ Die empfohlene Lagertemperatur für Tankzugware liegt bei 15-20 °C.
- ➔ Lagerung in einem geschlossenen Edeltank oder Container für Lebensmittel.

### 10. Mikrobiologie

Unsere raffinierten Öle und Fette erfüllen die mikrobiologischen Kriterien für Lebensmittel gemäß der Richtlinie (EG) 2073/2005.

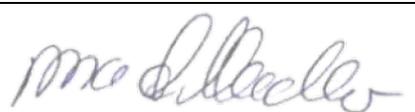
Raffinierte Öle durchlaufen im Prozess einen Sterilisationsschritt und werden nach FEDIOL-Vorgaben desodoriert, wodurch die mikrobiologische Aktivität wirksam beseitigt wird. Zudem ist Öl aufgrund der geringen Wasseraktivität nicht anfällig für das Wachstum von Mikroorganismen.

Die Qualitäts-Kontrolle der Bunge Deutschland GmbH basiert auf Risikobewertung, Kontrollverfahren und Überwachungsanalysen und nicht auf Endproduktprüfungen.

### 11. Weitere Produktinformationen

<p>REACH (Regulation (EU) 1907/2006)  <a href="https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/?uri=CELEX%3A02006R1907-20140410">https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/?uri=CELEX%3A02006R1907-20140410</a></p>	<p>Alle Produkte für die Anwendung in Lebens- und Futtermitteln sind gemäß Artikel 2, Punkt 5b von der Registrierungspflicht ausgenommen.                  Eine Anleitung zur sicheren Verwendung ist auf Anfrage erhältlich.</p>
---	---

### 12. Hersteller: Bunge Deutschland GmbH Mannheim

<p>Erstellt von: Tobias Flick</p> 	<p>Geprüft: Marc-Andre Jehle</p> 	<p>Freigegeben: Andrea Nadler</p> 
---	--	---