

Datenblatt für Einzelfuttermittel der Positivliste

Hersteller/Inverkehrbringer	Bunge Deutschland GmbH Bonadiesstr. 3-5 68169 Mannheim																								
Futtermittel-/ Produktbezeichnung	Pflanzenöl (2.10.01 der Positivliste)																								
Produktbeschreibung	Erzeugnis, das aus rohen, unbehandelten Öl, aus Pflanzen- ausgenommen Rhizinus – gewonnen wird, das ggf. entsleimt sein kann.																								
Informationen zum Herstellungsprozess	Pflanzenöle werden aus Ölsaaten (Ausnahme: Rizinus) durch Pressen und Extraktion gewonnen. Eine detaillierte Beschreibung des Verarbeitungsprozesses ist im „Code of practice for the manufacturing of feed materials from oilseed crushing and refining plants“ enthalten ¹ .																								
Verarbeitungshilfsstoffe	Die Öl-Extraktion erfolgt mit Hexan, das durch Destillation vom Öl getrennt und in den Kreislauf zurückgeführt wird. Eine detaillierte Beschreibung des Verarbeitungsprozesses ist im „Code of practice for the manufacturing of feed materials from oilseed crushing and refining plants“ enthalten.																								
Informationen zur Zusammensetzung	Pflanzenöle bestehen zu ~ 98% aus Rohfett und enthalten damit viel Energie in hochverwertbarer Form. Die sortenreinen Öle zeichnen sich durch charakteristische Zusammensetzung der Fettsäure (gesättigte/ungesättigte) aus, die wieder die sortenspezifischen Kennzahlen wie Jodzahl, Erstarrungspunkt etc. bedingen. Ausserdem enthalten rohe Pflanzenöle noch in geringem Umfang Lecithin, freie Fettsäuren, Farbpigmente und Tocopherol (natürl. Vit.E). Nachstehend eine Kurzübersicht zu Rapsöl: Rapsöl: <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td>Rohfett:</td> <td style="text-align: right;">99%</td> <td>Lecithin:</td> <td style="text-align: right;">0,8%</td> </tr> <tr> <td>Freie Fettsäuren:</td> <td style="text-align: right;">1-7%</td> <td>Tocopherol:</td> <td style="text-align: right;">0,1%</td> </tr> <tr> <td>gesättigte Fettsäuren:</td> <td style="text-align: right;">4% C16, 2% C18</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>ungesättigte Fettsäuren:</td> <td style="text-align: right;">61% C18:1, 2% C 22:1, 20% C18:2, 7% C18:3</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Erstarrungspunkt:</td> <td style="text-align: right;">0 bis -3</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Jodzahl:</td> <td style="text-align: right;">94 bis 126</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	Rohfett:	99%	Lecithin:	0,8%	Freie Fettsäuren:	1-7%	Tocopherol:	0,1%	gesättigte Fettsäuren:	4% C16 , 2% C18			ungesättigte Fettsäuren:	61% C18:1 , 2% C 22:1 , 20% C18:2 , 7% C18:3			Erstarrungspunkt:	0 bis -3			Jodzahl:	94 bis 126		
Rohfett:	99%	Lecithin:	0,8%																						
Freie Fettsäuren:	1-7%	Tocopherol:	0,1%																						
gesättigte Fettsäuren:	4% C16 , 2% C18																								
ungesättigte Fettsäuren:	61% C18:1 , 2% C 22:1 , 20% C18:2 , 7% C18:3																								
Erstarrungspunkt:	0 bis -3																								
Jodzahl:	94 bis 126																								
Angaben zu relevanten unerwünschten Stoffen im Rahmen der risikoorientierten Eigenkontrolle	Regelmäßiges Monitoring auf unerwünschte Stoffe gemäß den jeweils gültigen gesetzlichen Vorschriften sowie den Kontrollplänen der QS Qualität und Sicherheit GmbH.																								
Angaben zur Haltbarkeit und Lagerung	Öle und Fette – insbesondere solche mit höheren Anteilen an ungesättigten Fettsäuren können bei längerer und unsachgemässer Lagerung oxidieren (ranzig werden). Die Lagerung sollte daher so erfolgen, dass die Oxydation weitgehend unterbunden wird – möglichst niedrige Temperaturen, geringe Temperaturschwankungen, kein oder wenig Luftzutritt, möglichst dunkle Lagerung. Unter Luftabschluss ist eine längere Lagerung (> 1 Jahr möglich); bei Luftzutritt sollte die Lagerung möglichst 5 Monate nicht überschreiten																								
Sicherheitshinweise	Pflanzenöle sind nicht toxisch, biologisch abbaubar und bedürfen bei Lagerung und Transport keiner besonderen Sicherheitsvorkehrungen. Für Detailinformationen stehen Sicherheitsdatenblätter zur Verfügung ¹ .																								
Hinweise auf kritische Inhaltsstoffe	Ein Verbleib von Saat-Kontaminationen im Öl kann nicht ausgeschlossen werden. Die HACCP-Prüfung ergab keine Notwendigkeit von CCP's.																								

¹ beim Hersteller/Inverkehrbringer zu erfragen