

1. Produktbezeichnung

Raffiniertes Rapsöl (100 %)

2. Sensorische Eigenschaften

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

3. Chemisch und physikalische Parameter

<i>Parameter</i>	<i>Einheit</i>	<i>Grenzwerte</i>	<i>Methoden</i>
Freie Fettsäuren (FFA)	%	max. 0,1	ISO 660
Wasser	%	max. 0,05	ISO 8534
Schmutz		ok	Filtertest
Peroxidzahl (POZ)	meq O ₂ /kg	max. 1,0	ISO 3960
Jodzahl	g J/100g	105 - 120	ISO 3961
Farbe Lovibond (5 ¼")	Lovibond Unit	max. 1,5 r max. 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
Benzo(a)anthracen, Chrysen, Benzo(b)fluoranthen, Benzo(a)pyren	µg/kg	max.10	ISO 22959

4. Fettsäureverteilung (Flächen-%)

<i>Parameter</i>		<i>Spannweite</i>		<i>Methode</i>
Myristinsäure	C14:0	%	0 - 0,2	ISO 12966
Palmitinsäure	C16:0	%	3,5 - 5,3	
Palmitoleinsäure	C16:1	%	0 - 0,5	
Stearinsäure	C18:0	%	1,0 - 2,2	
Ölsäure	C18:1	%	58,0 - 69,0	
Linolsäure	C18:2	%	17,5 - 24,0	
Linolensäure	C18:3	%	6,0 - 9,5	
Arachinsäure	C20:0	%	0,3 - 1,0	
Eicosensäure	C20:1	%	0,8 - 1,8	
Behensäure	C22:0	%	0,0 - 0,6	
Erucasäure	C22:1	%	0,1 - 1,99	
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
Fett	100 g
- Gesättigte Fettsäuren	8 g
- Einfach ungesättigte Fettsäuren	63 g
- Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	29 g
Cholesterin	< 2 mg
Vitamin E	33 mg

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:

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. 1881/2006 der Kommission vom 19. Dezember 2006 zur Festsetzung der 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. Saatenursprung

Europa

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, mindestens 1 Jahr haltbar.

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 eine kleinste Beeinflussung kann eine Auswirkung 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 ist gewöhnlich bei ca. < 20 °C.
- ➔ Lagerung in einem geschlossenen Edeltank oder Container für Lebensmittel.

10. Mikrobiologie

Raffiniertes Rapsöl der Bunge Deutschland GmbH erfüllt die mikrobiologischen Kriterien für Lebensmittel gemäß der Richtlinie (EG) 2073/2005.

Raffinierte Öle durchlaufen im Prozess einen Sterilisationsschritt und werden nach den 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

REACH (Regulation (EU) 1907/2006)
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/?uri=CELEX%3A02006R1907-20140410>

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.