

Datenblatt für Einzelfuttermittel der Positivliste

Hersteller/Inverkehrbringer	Bunge Deutschland GmbH Bonadiesstr. 3-5 68169 Mannheim	Bunge Austria GmbH Industriegelände West 3 A-2460 Bruck/Leitha
Futtermittel-/ Produktbezeichnung	Pflanzenöl (Nr. 2.10.01 der Positivliste) (Nr. 2.20.1 des Katalogs der Einzelfuttermittel)	
Produktbeschreibung	Aus Pflanzen gewonnene Öle (ausgenommen Rhizinusöle). Erzeugnis kann entschleimt und raffiniert sein.	
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	Das Pflanzenöl wird aus Rapsöl oder Raps- und Sonnenblumenöl in veränderlichen Gewichtsanteilen hergestellt. Es bestehen zu ca. 98% aus Rohfett und enthält damit viel Energie in hochverwertbarer Form. Das Öl zeichnet sich durch die charakteristische Zusammensetzung der Fettsäuren der Ölsorten 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).	
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	Pflanzenöle, 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.	

¹ beim Hersteller/Inverkehrbringer zu erfragen