		<b>QMD Produktspezifikation Rapsöl Vollraffinat</b>	
Datum letzte Dok.änderung: 03.01.2018		Änderungsstand: 25	Seite 1 von 3
Prozessowner:	Freigabe (Datum + Unterschrift):	Freigabe QM (Datum + Unterschrift):	

1. Allgemeine Informationen	
<b>Hersteller:</b>	<b>Power Oil Rostock GmbH</b>
Anschrift	Am Düngemittelkai 5 18147 Rostock
Telefonnummer	+49 (0) 381 208709 0
Faxnummer	+49 (0) 381 208709 51
E-Mail-Adresse	power-oil@getreide-ag.de
Internetauftritt	www.power-oil.de

2. Allgemeines	
Produktbezeichnung	Rapsöl Vollraffinat
Zutaten	Rapsöl
Prozeßbeschreibung	Durch Pressung und Extraktion erhaltenes raffiniertes (entschleimtes, gebleichtes, desodoriertes und feinfiltriertes) Speiseöl aus sonnengereiften gesunden Rapssamen.
Artikelnummer	<input checked="" type="checkbox"/> 110171 Tankzüge <input checked="" type="checkbox"/> 110172 IBC 1000 l <input type="checkbox"/> 1101... Kanister 2 l <input checked="" type="checkbox"/> 110176 IBC 600 l <input checked="" type="checkbox"/> 110173 Kanister 10 l <input type="checkbox"/> 110178 IBC 800 l <input checked="" type="checkbox"/> 110182 BiB 10 l <input type="checkbox"/> 1101... K-Flasche 2 l <input checked="" type="checkbox"/> 110220 PET 10 l

3. Organoleptische und visuelle Daten	
Farbe/Aussehen	Helle, schwach gelbliche klare Flüssigkeit, frei von Fremdstoffen und Sediment
Geruch	Charakteristisch, frei von fremden oder ranzigem Geruch
Geschmack	Mild, sauber, rein, produktspezifisch, kein Bittergeschmack
Konsistenz	Ölig, viskos, nicht wässrig

4. Physikalische Daten	
Dichte (bei 20 °C)	0,91 – 0,92 g/ml
Refraktion (nD 40 °C)	1,465 – 1,469
Viskosität (20 °C/40 °C)	~ 68 mPas/~ 31 mPas
Rauchpunkt	~ 220 °C
Flammpunkt	~ 270 °C

**5. Analytische Daten**

Parameter	Sollwert	Einheit	Methode
Freie Fettsäure	< 0,1	%	DGF - C - V2
Peroxidzahl (bei Ladung)	< 1,0	meq O <sub>2</sub> /kg	DGF C-VI 6a
Wasser	< 0,1	%	Karl Fischer DIN EN ISO 12937
Farbe, Lovibond 5,25"	< 1,5	rot	DGF - C - IV - 4 b
Iodzahl	105 - 126	g I <sub>2</sub> / 100g	DGF - C - V - 11
Geschmack	min. 4		DGF - C - II - 1
Erucasäure	< 2	%	DGF - C - VI - 10 a
Transfettsäuren	< 1,0	%	DGF - C - VI - 10 a


**Typ. Fettsäureverteilung**

Myristinsäure	C 14:0	0 - 0,2	%	DGF - C - VI - 10 a
Palmitinsäure	C 16:0	2,5 - 7,0	%	DGF - C - VI - 10 a
Stearinsäure	C 18:0	0,8 - 3,0	%	DGF - C - VI - 10 a
Ölsäure	C 18:1	51,0 - 70,0	%	DGF - C - VI - 10 a
Linolsäure	C 18:2	15,0 - 30,0	%	DGF - C - VI - 10 a
Linolensäure	C 18:3	5,0 - 14,0	%	DGF - C - VI - 10 a
Arachinsäure	C 20:0	0,2 - 1,2	%	DGF - C - VI - 10 a
Eicosensäure	C 20:1	0,1 - 4,3	%	DGF - C - VI - 10 a
Behensäure	C 22:0	0 - 0,6	%	DGF - C - VI - 10 a
Erucasäure	C 22:1	0 - 2,0	%	DGF - C - VI - 10 a
Lignocerinsäure	C 24:0	0 - 0,3	%	DGF - C - VI - 10 a

Rapsöl ist ein Naturprodukt. Die Werte können in dem angegebenen Rahmen schwanken. Lit. www.dgfett.de

**6. Nährwerte pro 100 g**

Inhaltstoff		Wert
Energie		899,0 kcal
Energie		3697,0 kJ
Eiweiß	Proteine	0,0 g
Kohlenhydrate		0,0 g
Zucker		0,0 g
Fett	Lipide	99,9 g
Gesättigte Fettsäuren		7,0 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren		65,0 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren		27,0 g
Vitamin E		0,033 g
Natrium		0 g
Salz		0 g

		<b>QMD Produktspezifikation Rapsöl Vollraffinat</b>	
Datum letzte Dok.änderung: 03.01.2018		Änderungsstand: 25	Seite 3 von 3
Prozessowner:	Freigabe (Datum + Unterschrift):	Freigabe QM (Datum + Unterschrift):	

<b>7. Mikrobiologische Vorschriften</b>	
Gesamtkeimzahl	< 100 [KbE/g]
Hefen	< 10 [KbE/g]
Schimmelpilze	< 10 [KbE/g]
Enterobakterien	< 10 [KbE/g]
Salmonellen	n.n. / 25 g
E-coli	n.n. / g

<b>8. weitere Produktangaben</b>	
<b>Haltbarkeit</b>	<b>max. 12 Monate bei sachgemäßer Lagerung</b>
<b>Restlaufzeit bei Anlieferung</b>	<b>min. 9 Monate bei sachgemäßer Lagerung</b>
<b>Lager- und Transporthinweise</b>	<b>niedrige und gleichmäßige Temperaturen (Empfehlung &lt; 30°C), kein oder wenig Luftzutritt, möglichst dunkle, luftdichte Lagerung um eine Oxidation der Ware zu vermeiden</b>
	<b>Lagerung und Transport nur in Lebensmittelanks oder -behältern</b>
<b>Verwendungszweck</b>	<b>Lebensmittel, erhitzbar bis 200 °C</b>
<b>Gesetzeskonformität</b>	<b>Die Ware und die eingesetzten Verpackungen entsprechen den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der Bundesrepublik Deutschland und der Europäischen Union.</b>