

Rev. 0
vom 21.06.2022 12:25Owner:
Standort POR: GF_Handel,
GF_ProdFreigabe:
Veit Brokop (21.06.2022)Seite 1 von
3**1. Allgemeine Informationen**

Hersteller:	Power Oil Rostock GmbH
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 feinfltriertes) Speiseöl aus sonnengereiften gesunden Rapssamen.												
Artikelnummer	<table border="0"><tr><td><input checked="" type="checkbox"/> 110171 Tankzüge</td><td><input checked="" type="checkbox"/> 110172 IBC 1000 l</td></tr><tr><td><input checked="" type="checkbox"/> 210172 IBC 1000 l (P)</td><td><input checked="" type="checkbox"/> 210176 IBC 600 l (P)</td></tr><tr><td><input checked="" type="checkbox"/> 110176 IBC 600 l</td><td><input checked="" type="checkbox"/> 110178 IBC 800 l</td></tr><tr><td><input checked="" type="checkbox"/> 210178 IBC 800 l (P)</td><td><input checked="" type="checkbox"/> 110173 Kanister 10 l</td></tr><tr><td><input checked="" type="checkbox"/> 110182 BiB 10 l</td><td><input checked="" type="checkbox"/> 110224 K-Flasche 2 l</td></tr><tr><td><input checked="" type="checkbox"/> 110220 PET 10 l</td><td></td></tr></table>	<input checked="" type="checkbox"/> 110171 Tankzüge	<input checked="" type="checkbox"/> 110172 IBC 1000 l	<input checked="" type="checkbox"/> 210172 IBC 1000 l (P)	<input checked="" type="checkbox"/> 210176 IBC 600 l (P)	<input checked="" type="checkbox"/> 110176 IBC 600 l	<input checked="" type="checkbox"/> 110178 IBC 800 l	<input checked="" type="checkbox"/> 210178 IBC 800 l (P)	<input checked="" type="checkbox"/> 110173 Kanister 10 l	<input checked="" type="checkbox"/> 110182 BiB 10 l	<input checked="" type="checkbox"/> 110224 K-Flasche 2 l	<input checked="" type="checkbox"/> 110220 PET 10 l	
<input checked="" type="checkbox"/> 110171 Tankzüge	<input checked="" type="checkbox"/> 110172 IBC 1000 l												
<input checked="" type="checkbox"/> 210172 IBC 1000 l (P)	<input checked="" type="checkbox"/> 210176 IBC 600 l (P)												
<input checked="" type="checkbox"/> 110176 IBC 600 l	<input checked="" type="checkbox"/> 110178 IBC 800 l												
<input checked="" type="checkbox"/> 210178 IBC 800 l (P)	<input checked="" type="checkbox"/> 110173 Kanister 10 l												
<input checked="" type="checkbox"/> 110182 BiB 10 l	<input checked="" type="checkbox"/> 110224 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

Rev. 0
vom 21.06.2022 12:25

Owner:
Standort POR: GF_Handel,
GF_Prod

Freigabe:
Veit Brokop (21.06.2022)

Seite 2 von
3

5. Analytische Daten

Parameter	Sollwert	Einheit	Methode
Freie Fettsäure	< 0,1	%	DGF - C - V2
Peroxidzahl (bei Ladung)	< 1,0	meq O ₂ /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 ₂ / 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.dgffett.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

Rev. 0
vom 21.06.2022 12:25Owner:
Standort POR: GF_Handel,
GF_ProdFreigabe:
Veit Brokop (21.06.2022)Seite 3 von
3**7. Mikrobiologische Vorschriften**

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

8. weitere Produktangaben

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