		<b>QMD Produktspezifikation Rapsöl Vollraffinat</b>	
Datum letzte Dok.änderung: 22.02.2022		Änderungsstand: 27	Seite 1 von 3
Prozessowner:	Freigabe (Datum + Unterschrift):	Freigabe QM (Datum + Unterschrift):	

### 1. Allgemeine Informationen

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

### 2. Allgemeines

<b>Produktbezeichnung</b>	Rapsöl Vollraffinat
<b>Zutaten</b>	Rapsöl
<b>Prozeßbeschreibung</b>	Durch Pressung und Extraktion erhaltenes raffiniertes (entschleimtes, gebleichtes, desodoriertes und feinfiltriertes) Speiseöl aus sonnengereiften gesunden Rapsamen.
<b>Artikelnummer</b>	<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

<b>Farbe/Aussehen</b>	Helle, schwach gelbliche klare Flüssigkeit, frei von Fremdstoffen und Sediment
<b>Geruch</b>	Charakteristisch, frei von fremden oder ranzigem Geruch
<b>Geschmack</b>	Mild, sauber, rein, produktspezifisch, kein Bittergeschmack
<b>Konsistenz</b>	Ölig, viskos, nicht wässrig

### 4. Physikalische Daten

<b>Dichte (bei 20 °C)</b>	0,91 – 0,92 g/ml
<b>Refraktion (nD 40 °C)</b>	1,465 – 1,469
<b>Viskosität (20 °C/40 °C)</b>	~ 68 mPas/~ 31 mPas
<b>Rauchpunkt</b>	~ 220 °C
<b>Flammpunkt</b>	~ 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](http://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: 22.02.2022		Änderungsstand: 27	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 Lebensmittel tanks 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>