		QMD Produktspezifikation Rapsöl Vollraffinat	
Datum letzte Dok.änderung: 24.07.2019		Änderungsstand: 26	Seite 1 von 3
Prozessowner:	Freigabe (Datum + Unterschrift):	Freigabe QM (Datum + Unterschrift):	

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 feinfiltriertes) Speiseöl aus sonnengereiften gesunden Rapssamen.
Artikelnummer	<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 type="checkbox"/> 110178 IBC 800 l <input type="checkbox"/> 110178 IBC 800 l (P) <input checked="" type="checkbox"/> 110173 Kanister 10 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 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.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

		QMD Produktspezifikation Rapsöl Vollraffinat	
Datum letzte Dok.änderung: 24.07.2019		Änderungsstand: 26	Seite 3 von 3
Prozessowner:	Freigabe (Datum + Unterschrift):	Freigabe QM (Datum + Unterschrift):	

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 Lebensmittelanks 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.