

		QMD Produktspezifikation Frittieröl	
Datum letzte Dok.änderung: 28.11.2017		Änderungsstand: 7	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	Frittieröl
Zutaten	Rapsöl Schaumverhüter PDMS E900
Prozeßbeschreibung	Durch Pressung und Extraktion erhaltenes raffiniertes (entschleimtes, gebleichtes, desodoriertes und feinfiltriertes) Speiseöl aus sonnengereiften gesunden Rapssamen.
Artikelnummer	<input type="checkbox"/> 110187 Tankzüge <input type="checkbox"/> 1101... IBC 1000 l <input type="checkbox"/> 1101... Kanister 2 l <input type="checkbox"/> 1101... IBC 800 l <input checked="" type="checkbox"/> 110186 Kanister 10 l <input type="checkbox"/> 1101... IBC 800 l <input type="checkbox"/> 1101... BiB 10 l <input type="checkbox"/> 1101... K-Flasche 2 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"				
Iodzahl				
Geschmack				
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 (SAFA)		7,0 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren (MUFA)		65,0 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren (PUFA)		27,0 g
Vitamin E		0,033 g
Natrium		0 g
Salz		0 g

Pflanzenöl ist ein Naturprodukt. Die Werte können in begrenzten Rahmen schwanken.

Datum letzte Dok.änderung: 28.11.2017

Änderungsstand: 7

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 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 entspricht den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der Bundesrepublik Deutschland und der Europäischen Union.