
		QMD Produktspezifikation Frittieröl Longlife	
Datum letzte Dok.änderung: 24.07.2019		Änderungsstand: 13	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 Longlife
Zutaten	Rapsöl High oleic Sonnenblumenöl
Prozeßbeschreibung	<p>Frittieröl Longlife ist eine Mischung aus den genannten Zutaten.</p> <p>Rapsöl: Durch Pressung und Extraktion erhaltenes raffiniertes (entschleimtes, gebleichtes, desodoriertes und feinfltriertes) Speiseöl aus sonnengereiften gesunden Rapssamen.</p> <p>High oleic Sonnenblumenöl: Ein durch Pressen und Extrahieren gewonnenes Sonnenblumenöl mit hohem Ölsäuregehalt.</p>
Artikelnummer	<input checked="" type="checkbox"/> 110185 Tankzüge <input checked="" type="checkbox"/> 110221 IBC 1000 l <input checked="" type="checkbox"/> 210221 IBC 1000 l (P) <input type="checkbox"/> 110 ... IBC 600 l <input checked="" type="checkbox"/> 110184 Kanister 10 l <input type="checkbox"/> 110 ... IBC 800 l <input checked="" type="checkbox"/> 110197 BiB 10 l <input type="checkbox"/> 110 ... K-Flasche 2 l <input checked="" type="checkbox"/> 110223 PET Flasche 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

		QMD Produktspezifikation Frittieröl Longlife	
Datum letzte Dok.änderung: 24.07.2019		Änderungsstand: 13	Seite 2 von 3
Prozessowner:	Freigabe (Datum + Unterschrift):	Freigabe QM (Datum + Unterschrift):	

Refraktion (nD 40 °C)	1,465 – 1,469
Viskosität (20 °C/40 °C)	~ 68 mPas/~ 31 mPas
Rauchpunkt	~ 210 °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		
Palmitinsäure	C 16:0		
Stearinsäure	C 18:0		
Ölsäure	C 18:1		
Linolsäure	C 18:2		
Linolensäure	C 18:3		
Arachinsäure	C 20:0		
Eicosensäure	C 20:1		
Behensäure	C 22:0		
Erucasäure	C 22:1		
Lignocerinsäure	C 24:0		

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

6. Nährwerte pro 100 g

Inhaltstoff		Wert
Energie		898,0 kcal
Energie		3693,0 kJ
Eiweiß	Proteine	0,0 g
Kohlenhydrate		0,0 g

		QMD Produktspezifikation Frittieröl Longlife	
Datum letzte Dok.änderung: 24.07.2019		Änderungsstand: 13	Seite 3 von 3
Prozessowner:	Freigabe (Datum + Unterschrift):	Freigabe QM (Datum + Unterschrift):	

Zucker		0,0 g
Fett	Lipide	99,8 g
Gesättigte Fettsäuren		7 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren		73,0 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren		18 g
Vitamin E		
Natrium		0 g
Salz		0 g

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.