		QMD Produktspezifikation Rapsöl Butteraroma	
Datum letzte Dok.änderung: 01.12.2016		Änderungsstand : 8	Seite 1 von 3
Prozessowner : Laborleiterin	Arbeitsbeschreibung : -		

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 98
E-Mail-Adresse	power-oil@getreide-ag.de
Internetauftritt	www.power-oil.de

2. Allgemeines	
Produktbezeichnung	Rapsöl Butteraroma
Zutaten	Rapsöl Butteraroma
Prozeßbeschreibung	Durch Pressung und Extraktion erhaltenes raffiniertes (entschleimtes, gebleichtes, desodoriertes und feinfiltriertes) Speiseöl aus sonnengereiften gesunden Rapssamen
Artikelnummer	<input checked="" type="checkbox"/> 110194 Tankzüge <input checked="" type="checkbox"/> 110193 IBC 1000 l <input checked="" type="checkbox"/> 110189 Kanister 2 l <input type="checkbox"/> 110192 IBC 600 l <input checked="" type="checkbox"/> 110190 Kanister 10 l <input type="checkbox"/> 1101... IBC 800 l <input type="checkbox"/> 1101... BiB 10 l <input checked="" type="checkbox"/> 110188 K-Flasche 2 l

3. Organoleptische und visuelle Daten	
Farbe/Aussehen	gelbliche klare Flüssigkeit, frei von Fremdstoffen und Sediment
Geruch	Charakteristisch, Butteraroma, 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

Freigabe Dokument (Vorlage) Prozessowner :	Freigabe Dokument (Vorlage) QM :
---	-------------------------------------

5. Analytische Daten

Parameter	Sollwert	Einheit	Methode
Freie Fettsäure	< 0,1	%	DGF - C – V ₂
Peroxidzahl (bei Ladung)	< 1,0	meq O ₂ /kg	DGF C-VI 6a
Wasser	< 0,1	%	Karl Fischer DIN 12937
Farbe, Lovibond 5,25“			
Iodzahl	105 - 126	g I ₂ / 100g	DGF – C – V - 11
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		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 Butteraroma	
Datum letzte Dok.änderung: 01.12.2016		Änderungsstand : 8	Seite 3 von 3
Prozessowner :	Laborleiterin	Arbeitsbeschreibung :	-

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 Lebensmittel tanks oder – behältern
Verwendungszweck	Lebensmittel, erhitzbar bis 200 °C
Gesetzeskonformität	Die Ware entspricht den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der Bundesrepublik Deutschland und der Europäischen Union.