

Kiadás dátuma: 2017.10.18.
Érvényességi idő: 1 év

Palmfood Fritőzölaj

Ez a termék az EC 178/2002-es szabályozás szerint készült, így alkalmas élelmiszer és takarmány gyártására.

Minőségi paraméterek, szállításhoz vagy csomagolásnál	Mértékegység	Min	Max	Jellegzetes	Hivatkozási eljárás
Szabad zsírsav tartalom, mint palmitinsav	%		0,1		ISO 660
Peroxid érték	meqO ₂ /kg		0,5		ISO 3960
Nedvességtartalom	%		0,05		ISO 662
Íz/Szag	-	semleges/ enyhe			
Szín, Lovibond 5.25"	-		3		ISO 15305
Jódérték	gI ₂ /100g	50	56		ISO 3961
Csúszáspont	°C	35	38		

Szilárd zsírtartalom	Mértékegység	Min	Max	Jellegzetes	Hivatkozási eljárás
20 °C-on	%	20	28		Pulse NMR, IUPAC 2.150a
30 °C-on	%	7	12		
40 °C-on	%		5		

Zsírsav összetétel	Mértékegység	Min	Max	Jellegzetes	Hivatkozási eljárás
Telített zsírsavak	%			49	ISO 5508
Egyszeresen telítetlen zsírsavak	%			41	
Többszörösen telítetlen zsírsavak	%			10	
Transzzsírsavak	%		2		

Általános termék adatlap

Általános Információk

Termékleírás	Finomított pálmaolaj (nem hidrogénezett)
Összetétel	Pálmaolaj
Adalékanyagok	Nem tartalmaz adalékanyagot.
GMO státusz	GMO mentes.
Allergének	Allergén mentes.
Származási hely	EU
Sugárzás	Nem sugárzó. Ionizáló sugárzással nem kezelt.
Feldolgozás leírása	A nyers pálmaolajat finomítják, színtelenítik, szagtalanítják.

Tápérték információk 100 g-ban

	Mértékegység	Jellemző érték
Energia	kJ/ kCal	3700/ 900
Zsír	g	100
Ebből telített zsírsavak	g	49
Szénhidrát	g	0
Amelyből cukor	g	0
Fehérje	g	0
Só	g	0

Zsírsav összetétel	Átlagban kifejezve		
Laurinsav (C 12:0)	%	<0,05 – 0,5	
Mirisztinsav (C 14:0)	%	0,5 – 2,0	
Palmitinsav (C 16:0)	%	39,3 – 47,5	
Sztearinsav (C 18:0)	%	3,5 – 6,0	
Olajsav (C 18:1) (olajsav)	%	36,0 – 44,0	Total
Linolsav (C 18:2)	%	9,0 – 12,0	Total
Linolénsav (C 18:3)	%	<0,05 – 0,5	
Arachinsav (C 20:0)	%	<0,05 – 1,0	

Kiegészítő információk:

	Mértékegység	Jellemző érték
Relatív sűrűség (50°C)		0,89
Törésmutató (50°C)		1,455
Füstölési pont	°C	>190
Gyulladáspont	°C	>300
Lobbanáspont	°C	350
Szappan maradványok	Mg/kg	<10
Alkoholmentes		Igen
Hamu	g	0
Fenilalanin forrás		Nem

Szennyeződések és maximális maradáanyag szint:

	Mértékegység	Megengedett korlát (*)	Jellemző
Mikotoxin:			
Aflatoxin B1	ug/kg		Max 2
Aflatoxin B1+B2+G1+G2	ug/kg		Max 4
Fémek :			
Vas (Fe)	ug/kg		Max 500
Réz (Cu)	ug/kg		Max 50
Arzén (As)	ug/kg		Max 100
Ólom (Pb)	ug/kg	Max 100	
Nikkel (Ni)	ug/kg		Max 140
Összes dioxin (WHO-PCCD/F-TEQ)	pg/g	Max 0,75	
Összes dioxin és dioxinok mint PCB-k (Polikrómozott bifénil)	pg/g	Max 1,25 (élelmiszer)	
(WHO-PCCD/F-TEQ)	pg/g	Max 1,50 (takarmány)	

Nem dioxin – mint PCB-k (összes rokon vegyület 28, 52, 101, 138, 153 és 180) (WHO-PCCD/F-TEQ)	pg/g	Max 40 ng/g	
Policiklikus aromás szénhidrogének • Benzoapirén • összes Benzoapirén, Benzantracén, Benzofluorantén és krizén	ug/g ug/g	Max 2 Max 20 (Kókuszolaj) Max 10 (Más olajok)	
Bakteriológia: össz-csíraszám Szalmonella Élesztő Penész Enterobacteriaceae E. Coli			Max 1000/g Nem kimutatható/25g Max 10/g Max 10/g Max 10/g Max 10/g
(*)Az 1881/2006/EK rendeletben meghatározottak szerint az élelmiszerekben megengedett szennyező anyagok felső határértékének meghatározása.			

Allergének az ALBA lista szerint (2.0 verzió – 2011)

Glutén	nem kimutatható
• Búza	nem kimutatható
• Rozs	nem kimutatható
• Árpa	nem kimutatható
• Zab	nem kimutatható
• Tönköly	nem kimutatható
• Kamut	nem kimutatható
Rákfélék	nem kimutatható
Tojás	nem kimutatható
Hal	nem kimutatható
Mogyorók	nem kimutatható
Szója	nem kimutatható
Tej	nem kimutatható
Diófélék	nem kimutatható
• Mandula	nem kimutatható
• mogyoró	nem kimutatható
• dió	nem kimutatható
• kesudió	nem kimutatható
• pekán dió	nem kimutatható
• brazil dió	nem kimutatható
• pisztácia	nem kimutatható
• makadám/queensland dió	nem kimutatható
zeller	nem kimutatható
mustár	nem kimutatható
szezám	nem kimutatható
Kén-dioxid és szulfitok(E220-E228) koncentrációbantöbb, mint 10 mg/ kg vagy10 mg/ l, SO2-ként kifejezve	nem kimutatható
Farkasbab	nem kimutatható

puhatestűek	nem kimutatható
laktóz	nem kimutatható
Cocoa	nem kimutatható
Glutamát (E620-E625)	nem kimutatható
csirkehús	nem kimutatható
koriander	nem kimutatható
kukorica	nem kimutatható
hüvelyesek	nem kimutatható
marhahús	nem kimutatható
sertéshús	nem kimutatható
sárgarépa	nem kimutatható

Az Orange Invest Kft. igazolja, hogy növényi zsírokra vonatkozóan IFS Food standard (version 6) szabványt vezetett be és alkalmaz.

Orange Invest Kft. nyilatkozom, hogy termékeink, előírt tárolási és szállítási feltételek mellett, az előírt minőségi előírásoknak megfelelnek.

Minőség megőrzési idő: gyártástól számított 12 hónap megfelelő tárolás mellett; visszazárt csomagolásban, száraz helyen, szobahőmérsékleten.

Tárolás: visszazárt csomagolásban, száraz helyen, szobahőmérsékleten.

Szállítási feltétel: zárt, csapadéktól védett járművön, szobahőmérsékleten.

Termékcímke:

Terméknév, összetevők, gyártási szám, szavatossági idő, tárolási feltétel, tápérték adatok, gyártó vagy forgalmazó, nettó térfogat, vonalkód.

Csomagolás:

Fehér műanyag vödörben, nettó 900 g fritőzolás. Gyűjtő kartonban 12 db. 1 raklapon 48 gyűjtő karton, azaz 576 db műanyag vödörös fritőzolás.


ORANGE INVEST KFT.
 1074 Budapest,
 Munkás u. 11. Fsz. 5.
 Adószám: 22930503-2-42

Orange Invest Kft