



Frituurolie

Version: 01

Laatst herzien op: 05-01-2021

Pagina 1 / 3

Algemeen	
Productomschrijving	Geraffineerde plantaardige oliën (zonnebloemolie en raapolie) waaraan een aroma en antischuimmiddel zijn toegevoegd.
Ingrediëntendeclaratie	Zonnebloemolie, raapolie, aroma, antischuimmiddel: E900
GMO status	GMO-vrij : geproduceerd uit conventionele grondstoffen en niet onderworpen aan de etikettering, overeenkomstig de verordening EG 1829/2003 en EG 1830/2003.
Land van herkomst	Opvraagbaar
Toepassing	Geschikt voor gebruik in de levensmiddelenindustrie Niet boven 175°C verhitten

Verpakking, opslag en houdbaarheid		
De productverpakking is vrij van ongewenste fysische en chemische contaminanten en voldoet aan de verpakkingsrichtlijnen EG 1935/2004 en EU 10/2011.		
Bewaren op kamertemperatuur (≤ 20°C) op een droge plaats en beschermen tegen licht. Goed sluiten na gebruik.		
<i>Leverbaar in verpakking:</i>	<i>Houdbaarheid vanaf productie:</i>	<i>Minimale houdbaarheid bij aflevering:</i>
10 liter bag in box	18 maanden	9 maanden
10 en 20 liter HDPE		
1000 liter IBC	12 maanden	6 maanden

Organoleptische kenmerken	
Textuur	Vloeibaar
Smaak	Neutraal
Geur	Neutraal
Kleur	Licht geel

Fysisch en chemische kenmerken	
Parameters	Norm
Densiteit bij 20° C	915 - 922 kg/m ³
Rookpunt	~ 210°C
Vlampunt	~ 300°C
Peroxide getal	Oplopend tot max 10,0 meq/kg (einde houdbaarheid Codex Stan 210-1999)



Frituurolie

Version: 01

Laatst herzien op: 05-01-2021

Pagina 2 / 3

Vetzuursamenstelling		
Vetzuur	Min.	Max.
C14:0 Myristinezuur	ND	0,2
C16:0 Palmitinezuur	4,3	7,4
C16:1 Palmitoleïnezuur	ND	0,2
C18:0 Stearinezuur	2,1	5,4
C18:1 Oliezuur	25,1	48,6
C18:2 Linolzuur	38,3	60,8
C18:3 Linoleenzuur	1,5	4,4
C20:0 Arachidezuur	0,1	0,7
C20:1 Eicoseenzuur	ND	1,5
C22:0 Beheenzuur	0,2	1,2
C22:1 Erucazuur	ND	0,8
C24:0 Lignocerinezuur	ND	0,4
Transvetzuren		1,2

Gemiddelde voedingswaarde		
	Per 100 g	Per 100 ml
Energie	3700 kJ of 900 kcal	3404 kJ of 828 kcal
Vetten	100 g	92 g
waarvan verzadigde vetten	9,8 g	9 g
enkelvoudig onverzadigde vetten	39 g	36 g
meervoudig onverzadigde vetten	50 g	46 g
Koolhydraten	0 g	0 g
waarvan suikers	0 g	0 g
Eiwitten	0 g	0 g
Zout	0 g	0 g

Microbiologische kenmerken

Onze oliën en vetten voldoen aan de microbiologische criteria welke zijn vastgelegd in de verordening EG 2073/2005. Aangezien de oliën en vetten tijdens productie volledig worden verhit en een te laag vochtgehalte hebben om bacteriegroei mogelijk te maken, wordt geen microbiologisch onderzoek op de eindproducten uitgevoerd.

Verontreinigende stoffen	
Zware metalen (volgens verordening EG 1881/2006 en Codex Stan 210)	Normen
Lood (Pb)	Max. 0,1 mg/kg
IJzer (Fe)	Max. 1,5 mg/kg
Koper (Cu)	Max. 0,1 mg/kg
Arseen (As)	Max. 0,1 mg/kg



Frituurolie

Version: 01

Laatst herzien op: 05-01-2021

Pagina 3 / 3

Pesticiden (volgens verordening EG 396/2005 en wijzigingen)	
Residuen van pesticiden	EG 396/2005
Poly aromatische koolwaterstoffen (volgens verordening EG 1881/2006 en wijziging EU 835/2011)	
PAK4: Som van benzo(a)pyreen, benz(a)antraceen, benzo(b)fluorantheen en chryseen	Max 10 ppb
Benzo(a)pyreen	Max 2 ppb
Dioxine (volgens verordening EG 1881/2006 en wijzigingen & EU 1259/2011)	
Som van dioxinen (WHO-PCDD/F-TEQ)	Max. 0,75 µg/g vet
Som van dioxinen en dioxine-achtige PCB's (WHO-PCDD/F-PCB-TEQ)	Max. 1,25 µg/g vet
ICES-6 (Som van PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 en PCB180)	Max. 40 ng/g vet
Glycidyl-esters (volgens verordening EU 290/2018, wijziging van EG 1881/2006)	
Vetzuuresters van glycidyl, uitgedrukt als glycidol	Max 1000 µg/kg
3-MCPD (volgens verordening EU 1322/2020, wijziging van EG 1881/2006)	
Som van 3-monochloorpropaandiol en vetzuuresters van 3-MCPD, uitgedrukt als 3-MCPD	Max 1250 µg/kg

Allergenen		
Allergene stoffen en producten op basis van:	Aanwezig	Kruis-contaminatie
Glutenbevattende granen (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut of hybride soorten daarvan)	-	-
Schaaldieren	-	-
Ei	-	-
Vis	-	-
Aardnoten (pinda's)	-	-
Soja	-	-
Koemelk	-	-
Noten (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten)	-	-
Selderij	-	-
Mosterd	-	-
Sesam	-	-
Zwavel dioxide en sulfieten (E220 –E228) in concentraties van meer dan 10mg/kg of 10 mg/l, uitgedrukt als SO ₂	-	-
Lupine	-	-
Weekdieren	-	-

Disclaimer
De gegeven specificatie is opgesteld op basis van informatie van onze toeleveranciers. Aan de inhoud van de specificatie kunnen geen rechten worden ontleend.