

FRITUUROLIE

EAN 54 200532 0101 1

TECHNISCHE FICHE – 10/01/2023

Ingrediënten:

Plantaardige oliën (zonnebloemolie, palmolie, koolzaadolie), antischuimmiddel: E900

Voedingswaarden per 100 g

Voedingswaarde	3700 kJ 900 kcal
Koolhydraten	0 g
- Waarvan suikers	0 g
Vetten	100 g
- Waarvan verzadigd	19,8 g
Proteïnen	0 g
Zout	0 g

Allergeneninformatie

+ = aanwezig

- = afwezig volgens recept

? = onbekend, kan mogelijk sporen bevatten van ...

Gluten	-
Schaaldieren	-
Ei	-
Vis	-
Aardnoten (pinda's)	-
Soja	-
Melk (inclusief lactose)	-
Noten (schaalvruchten)	-
Selderij	-
Mosterd	-
Sesam	-
Zwavedioxide – sulfieten (E220-E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/L, uitgedrukt als SO ₂	-
Lupine	-
Weekdieren	-

FRITUUROLIE
EAN 54 200532 0101 1
TECHNISCHE FICHE – 10/01/2023

Algemeen:

Productomschrijving:	Geraffineerde plantaardige oliën (zonnebloemolie, palm superoleïne (segregated) en koolzaadolie) waaraan een antischuimmiddel is toegevoegd.
GMO status:	GMO-vrij : geproduceerd uit conventionele grondstoffen en niet onderworpen aan de etikettering, overeenkomstig de verordening EG 1829/2003 en EG 1830/2003.
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 ($\leq 20^{\circ}\text{C}$) op een droge plaats en beschermen tegen licht. Goed sluiten na gebruik.	
Verpakking:	10 liter HDPE jerrican
Houdbaarheid vanaf productie:	18 maanden

Organoleptische kenmerken

Textuur:	Vloeibaar
Smaak:	Neutraal
Geur:	Neutraal
Kleur:	Licht geel

FRITUUROLIE

EAN 54 200532 0101 1

TECHNISCHE FICHE – 10/01/2023

Fysisch en chemische kenmerken

Parameters	Norm
Densiteit bij 20° C:	914 - 924 kg/m ³
Rookpunt:	~ 210°C
Vlampunt:	~ 300°C
Peroxide getal:	Oplopend tot max 10,0 meq/kg (einde houdbaarheid Codex Stan 210-1999)

Vetzuursamenstelling (%)

Vetzuur	Min.	Max.
C14:0 Myristinezuur	0,1	0,6
C16:0 Palmitinezuur	12,2	16,9
C16:1 Palmitoleïnezuur	ND	0,3
C18:0 Stearinezuur	2,5	5,4
C18:1 Oliezuur	27,1	46,1
C18:2 Linolzuur	32,9	51,0
C18:3 Linoleenzuur	0,6	2,2
C20:0 Arachidezuur	0,1	0,6
C20:1 Eicoseenzuur	ND	0,8
C22:0 Beheenzuur	0,1	1,0
C22:1 Erucazuur	ND	0,4
C24:0 Lignocerinezuur	ND	0,3
Transvetzuren		1,5

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.

FRITUUROLIE
EAN 54 200532 0101 1
TECHNISCHE FICHE – 10/01/2023

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
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 pg/g vet
Som van dioxinen en dioxine-achtige PCB's (WHO-PCDD/F-PCB-TEQ)	Max. 1,25 pg/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 voor zonnebloemolie en raapolie / palmolie	Max 1250 µg/kg / Max 2500 µg/kg (palm)

Disclaimer

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