PRODUKT SPEZIFIKATION

Geröstetes Sesamöl

Allgemeine Angaben	
Produktbeschreibung	100% Pflanzenöl (**Sesam**öl) Geröstetes Sesamöl ist ein dunkelbraunes Öl, das gewonnen wird, indem die reifen Samen zuerst geröstet und anschließend gepresst werden. Das Öl wird nicht raffiniert.
Zutatenliste	**Sesam**öl
Zusatzstoffe	Keine Zusätze
Gentechnik	GVO-frei: es wird bestätigt, dass das Produkt nach den europäischen Verordnungen EG 1829/2003 und EG 1830/2003 nicht kennzeichnungspflichtig ist
Ursprungsland	Auf Anfrage
Verwendungszweck	Geeignet für die Verwendung in der Lebensmittelindustrie, geeignet zur Herstellung von asiatischen Gerichten

Verpackung, Lagerbedingungen und Haltbarkeit		
Die Verpackung ist frei von unerwünschten physikalischen und chemischen Verunreinigungen und entspricht den Vorgaben der Verordnungen 1935/2004 und EU 10/2011		
Kühl, trocken und dunkel lagern auf Raumtemperatur (≤ 20 °C). Nach Gebrauch schließen		
Erhältlich in Verpackung:	*Haltbarkeit ab Produktionsdatum:*	*Restlaufzeit bei Anlieferung:*
1000 liter IBC	12 Monate	6 Monate

Sensorik	
Konsistenz	Flüssig
Geschmack	Produktspezifisch
Geruch	Produktspezifisch
Farbe	Dunkelbraun

Physikalische und chemische Parameter	
Parameter	**Norm**
Dichte bei 20° C	915 - 925 kg/m^3
Rauchpunkt	~ 210°C
Flammpunkt	~ 300°C
Peroxidzahl	Bis zu max 15,0 meq/kg (am Ende der Haltbarkeit Codex Stan 210-1999)

OTR Oiltrade BV – Dieplood 40- 4251 LV - Werkendam
☎ +31 (0)183 763795 - ✉ info@oiltrade.nl - www.oiltrade.nl

Fettsäurezusammensetzung (%)		
Fettsäure	**Min.**	**Max.**
C16:0 Palmitinsäure	7,9	12
C18:0 Stearinsäure	4,5	6,7
C18:1 Ölsäure	34,4	45,5
C18:2 Linolsäure	36,9	47,9
C18:3 Linolensäure	0,2	1,0

Durchschnittliche Nährwerte		
	Pro 100 g	Pro 100 ml
Energie	3700 kJ / 900 kcal	3404 kJ / 828 kcal
Fett	99,8 g	91,8 g
Davon Gesättigte Fettsäuren	15,8 g	14,5 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	42,1 g	38,7 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	41,9 g	38,5 g
Kohlenhydrate	0 g	0 g
Davon Zucker	0 g	0 g
Eiweiß	0 g	0 g
Salz	0 g	0 g

Mikrobiologische Vorschriften
Unsere raffinierten Öle und Fette erfüllen die mikrobiologischen Kriterien der Verordnung EG 2073/2005. Öl hat einen sehr niedrigen Wasser-Aktivität. Es gibt keine mikrobiologischen Prüfungen am Fertigerzeugnis.

Unerwünschte Stoffe	
Schwermetalle (gemäß Verordnung EG 1881/2006 und Codex Stan 210)	**Standards**
Blei (Pb)	Max. 0,1 mg/kg
Eisen (Fe)	Max. 5,0 mg/kg
Kupfer (Cu)	Max. 0,4 mg/kg
Arsen (As)	Max. 0,1 mg/kg
Pestizide (gemäß Verordnung EG 396/2005 und Änderungen)	
Pestizidrückstände	EG 396/2005
Polycyclische aromatische Kohlenwasserstoffe (gemäß Verordnung EG 1881/2006 und Änderung 835/2011)	
PAK4: Summe von Benzo(a)pyren, Benz(a)anthrancen, Benzo(b)fluoranthen und Chrysen	Max 10 ppb
Benzo(a)pyren	Max 2 ppb
Dioxin (gemäß Verordnung EG 1881/2006 und Änderung 1259/2011)	
Summe aus dioxinen (WHO-PCDD/F-TEQ)	Max. 0,75 pg/g Fett
Summe aus dioxinen und dioxinähnlichen PCB (WHO-PCDD/F-PCB-TEQ)	Max. 1,25 pg/g Fett
Summe aus PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 und PCB180	Max. 40 ng/g Fett

Glycidyl-esters (gemäß Verordnung EU 290/2018, Änderung von EG 1881/2006)	
Glycidylfettsäureester, ausgedrückt als Glycidol	Max 1000 µg/kg
3-MCPD (gemäß Verordnung EU 1322/2020, Änderung von EG 1881/2006)	
Summe aus 3-Monochlorpropandiol und 3-MCPD-Fettsäureestern, ausgedrückt als 3-MCPD	Max 2500 µg/kg

Allergene		
Allergene Stoffe sowie daraus gewonnene Erzeugnisse	**In Rezeptur enthalten**	**Kreuz-kontamination**
Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut)	-	-
Krebstiere	-	-
Eier	-	-
Fische	-	-
Erdnüsse	-	-
Sojabohnen	-	-
Milch	-	-
Schalenfrüchte (Mandel, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse)	-	-
Sellerie	-	-
Senf	-	-
Sesamsamen	**+**	
Schwefeldioxid und Sulphite (E220 –E228) in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg of 10 mg/l, als SO_2 angegeben	-	-
Lupinen	-	-
Weichtiere	-	-

Haftungsausschluss
Die Angaben in diesem Datenblatt sind nach bestem Wissen gemacht und entsprechen dem Stand der Kenntnis zum Zeitpunkt des Überarbeitungsdatums. Sie sichern jedoch nicht die Einhaltung bestimmter Eigenschaften im Sinne einer Rechtsverbindlichkeit zu. Der Verwender muss sich selbst davon überzeugen, dass das Produkt für seinen jeweiligen Gebrauch geeignet ist.