PRODUCTSPECIFICATIE

Biologische zonnebloemolie

Oiltrade BV
Passion for vegetable oils

Algemeen	
Productomschrijving	100% Plantaardige olie (biologische zonnebloemolie) Olie uit zonnebloempitten van biologische oorsprong: geraffineerd, gebleekt, gewinteriseerd en gedeodoriseerd.
Ingrediëntendeclaratie	Biologische zonnebloemolie
Additieven	Geen toevoegingen
Certificaat	NL-BIO-01, Skal 102405
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	EU/Niet EU
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.		
Leverbaar in verpakking:	*Houdbaarheid vanaf productie:*	*Minimale houdbaarheid bij aflevering:*
10 liter HDPE	18 maanden	9 maanden
1000 liter IBC	12 maanden	6 maanden

Organoleptische kenmerken	
Textuur	Vloeibaar
Smaak	Neutraal
Geur	Neutraal
Kleur	Geel

Fysisch en chemische kenmerken	
Parameters	**Norm**
Densiteit bij 20° C	918 - 923 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	ND	0,2
C16:0 Palmitinezuur	5,0	7,6
C18:0 Stearinezuur	ND	0,3
C18:1 Oliezuur	14,0	39,4
C18:2 Linolzuur	48,3	74,0
C18:3 Linoleenzuur	ND	0,3
C20:0 Arachidezuur	0,1	0,5
C20:1 Eicoseenzuur	ND	0,3
C22:0 Beheenzuur	0,3	1,5
C22:1 Erucazuur	ND	0,3
C24:0 Lignocerinezuur	ND	0,5
Transvetzuren		2,0

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	11 g	10 g
enkelvoudig onverzadigde vetten	23 g	21 g
meervoudig onverzadigde vetten	66 g	61 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
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, PBC138, 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	-	-
Zwaveldioxide 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.