PRODUCTSPECIFICATIE

Olijfolie extra vierge

Oiltrade BV
Passion for vegetable oils

Algemeen	
Productomschrijving	100% Olijfolie extra vierge Oliën die uit de vrucht van de olijfboom uitsluitend zijn verkregen langs zuiver mechanische weg of via andere natuurkundige procédés onder omstandigheden waardoor de olie niet wordt aangetast, en die geen andere behandeling hebben ondergaan dan wassen, decanteren, centrifugeren en filtreren, met uitsluiting van oliën die zijn verkregen door middel van oplosmidd of andere adjuvantia met een chemische of biochemische werking, of door herverestering, en van alle mengsels met oliën van een andere soort.
Ingrediëntendeclaratie	Olijfolie extra vierge
Additieven	Geen toevoegingen
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	Spanje (1 liter glas: EU en Spanje)
Toepassing	Geschikt voor gebruik in de levensmiddelenindustrie

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:*
1 liter glas	18 (herkomst EU) / 24 maanden	9 (herkomst EU)/ 12 maanden
5 liter PET	24 maanden	12 maanden
1000 l IBC	12 maanden	6 maanden

Organoleptische kenmerken	
Textuur	Vloeibaar bij kamertemperatuur (20°C)
Smaak	Productspecifiek Md = 0,0 Mf > 0,0
Geur	Productspecifiek
Kleur	Groen geel

Specifieke analyses	
(volgens EU 1604/2019, wijziging van EG 2568/1991)	
Parameters	**Norm**
Zuurgraad (%)	Max 0,80
Peroxide getal (meq/kg)	Max 20,0
Densiteit bij 20° C (kg/m^3)	912 – 916
UV Spectrofotometrische analyse K_{232}	Max 2,50
K_{270}	Max 0,22
ΔK	Max 0,01
Stigmastadiënen (mg/kg)	Max 0,05

Verschil ECN42 (HPLC) en ECN42 (theoretische berekening)	≤ |0,2|
Erytrodiol en uvaol (%)	Max 4,5
Was C_{42} + C_{44} + C_{46} (mg/kg)	Max 150
Ethylesters van vetzuren (mg/kg)	≤ 35

Sterolsamenstelling (%)	
Parameters	**Norm**
Cholesterol	≤ 0,5
Brassicasterol	≤ 0,1
Campesterol	≤ 4,0
Stigmasterol	< Campesterol
β-sitosterol	≥ 93,0
Δ_7-stigmastenol	≤ 0,5
Totaal sterolen (mg/kg)	≥ 1 000

Vetzuursamenstelling		
Vetzuur	**Carbon**	**Samenstelling (%)**
Myristinezuur	C14:0	≤ 0,03
Palmitinezuur	C16:0	7,50 – 20,00
Palmitoleïnezuur	C16:1	0,30 – 3,50
Heptadecaanzuur	C17:0	≤ 0,40
Heptadeceenzuur	C17:1	≤ 0,60
Stearinezuur	C18:0	0,50 – 5,00
Oliezuur	C18:1	55,00 – 83,00
Linolzuur	C18:2	2,50 – 21,00
Linoleenzuur	C18:3	≤ 1,00
Arachidezuur	C20:0	≤ 0,60
Eicoseenzuur	C20:1	≤ 0,50
Beheenzuur	C22:0	≤ 0,20
Lignocerinezuur	C24:0	≤ 0,20
Totaal transoliezuur isomeren (%)		≤ 0,05
Totaal translinolzuur en Translinoleenzuur isomeren (%)		≤ 0,05

Gemiddelde voedingswaarde		
	Per 100 g	Per 100 ml
Energie	3700 kJ / 900 kcal	3378 kJ /822 kcal
Vetten	100 g	91,3 g
waarvan verzadigde vetten	15 g	14 g
enkelvoudig onverzadigde vetten	75 g	69 g
meervoudig onverzadigde vetten	10 g	9,1 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 olie een te laag vochtgehalte heeft om groei van micro organismen 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. 3,0 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

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.