

<b>1. Allgemeine Informationen</b>	
<b>Hersteller:</b>	<b>Power Oil Rostock GmbH</b>
Anschrift	Am Düngemittelkai 5 18147 Rostock
Telefonnummer	+49 (0) 381 208709 0
Faxnummer	+49 (0) 381 208709 98
E-Mail-Adresse	power-oil@getreide-ag.de
Internetauftritt	www.power-oil.de

<b>2. Allgemeine Informationen</b>	
<b>Inverkehrbringer:</b>	<b>Bolda Oele &amp; Fette</b>
Anschrift	Dorfstraße 41 17153 Krummsee
Telefonnummer	039955-20241
Faxnummer	
E-Mail-Adresse	pbolda@bolda-oele-fette.de
Internetauftritt	

<b>3. Allgemeines</b>	
Produktbezeichnung	Mecklenburger Premium Frittieröl
Zutaten	Rapsöl
	High oleic Sonnenblumenöl
	Antioxidationsmittel: stark tocopherolhaltige Extrakte natürlichen Ursprungs, Zitronensäure
Prozeßbeschreibung	Durch Pressung und Extraktion erhaltenes raffiniertes (entschleimtes, gebleichtes, desodoriertes und feinfltriertes) Speiseöl aus sonnengereiften gesunden Rapssamen in Mischung mit hochölsäurehaltigem Sonnenblumenöl und Antioxidationsmittel.
Artikelnummer	

<b>4. Organoleptische und visuelle Daten</b>	
Farbe/Aussehen	Helle, schwach gelbliche klare Flüssigkeit, frei von Fremdstoffen und Sediment
Geruch	Charakteristisch, frei von fremden oder ranzigem Geruch
Geschmack	Mild, sauber, rein, produktspezifisch, kein Bittergeschmack
Konsistenz	Ölig, viskos, nicht wässrig

<b>5. Physikalische Daten</b>	
Dichte (bei 20 °C)	
Refraktion (nD 40 °C)	
Viskosität (20 °C/40 °C)	
Rauchpunkt	
Flammpunkt	

<b>6. Analytische Daten</b>			
<b>Parameter</b>	<b>Sollwert</b>	<b>Einheit</b>	<b>Methode</b>
Freie Fettsäure	< 0,1	%	DGF - C – V <sub>2</sub>
Peroxidzahl (bei Ladung)	< 1,0	meq O <sub>2</sub> /kg	DGF C–VI 6a
Wasser	< 0,1	%	Karl Fischer DIN 12937
Farbe, Lovibond 5,25“			
Iodzahl			
Geschmack			
Erucasäure	< 2	%	DGF – C – VI – 10 a
Transfettsäuren	< 1,0	%	DGF – C – VI – 10 a
<b>Typ. Fettsäureverteilung</b>			
Myristinsäure			
Palmitinsäure			
Stearinsäure			
Ölsäure			
Linolsäure			
Linolensäure			
Arachinsäure			
Eicosensäure			
Behensäure			
Erucasäure			
Lignocerinsäure			

Rapsöl ist ein Naturprodukt. Die Werte können in dem angegebenen Rahmen schwanken. Lit. [www.dgfett.de](http://www.dgfett.de)

<b>7. Nährwerte pro 100 g</b>		
<b>Inhaltstoff</b>		<b>Wert</b>
Energie		894,0 kcal
Energie		3674,0 kJ
Eiweiß	Proteine	0,0 g
Kohlenhydrate		0,0 g
Zucker		0,0 g
Fett	Lipide	99,3 g
Gesättigte Fettsäuren		8,3 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren		72,0 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren		17 g
Vitamin E		
Natrium		0 g
Salz		0 g

<b>8. Mikrobiologische Vorschriften</b>	
Gesamtkeimzahl	< 100 [KbE/g]
Hefen	< 10 [KbE/g]
Schimmelpilze	< 10 [KbE/g]
Enterobakterien	< 10 [KbE/g]
Salmonellen	n.n. / 25 g
E-coli	n.n. / g

<b>7. weitere Produktangaben</b>	
<b>Haltbarkeit</b>	<b>max. 12 Monate bei sachgemäßer Lagerung</b>
<b>Restlaufzeit bei Anlieferung</b>	<b>min. 9 Monate bei sachgemäßer Lagerung</b>
<b>Lager- und Transporthinweise</b>	<b>niedrige und gleichmäßige Temperaturen (Empfehlung &lt; 30°C), kein oder wenig Luftzutritt, möglichst dunkle Lagerung um eine Oxidation der Ware zu vermeiden</b>
	<b>Lagerung und Transport nur in Lebensmitteltanks oder –behältern</b>
<b>Verwendungszweck</b>	<b>Lebensmittel, erhitzbar bis 200 °C</b>
<b>Gesetzeskonformität</b>	<b>Die Ware entspricht den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der Bundesrepublik Deutschland und der Europäischen Union.</b>

Datum: 08.12.2016

Version: 1