

1. Produktbezeichnung

Raffiniertes Rapsöl zur technischen Verwendung
Raffiniertes Rapsöl zur technischen Verwendung „nachhaltig“

Artikel Nummer: 5012043
Artikel Nummer: 5012044

2. Chemische und physikalische Parameter

Parameter	Einheit	Grenzwerte	Methoden
Freie Fettsäuren (FFA)	%	max. 0,1	ISO 660
Wasser	%	max. 0,05	ISO 8534
Schmutz		ok	Filtertest
Peroxidzahl (POZ)	meq O ₂ /kg	max. 1,0	ISO 3960
Jodzahl	g J/100g	105 - 120	ISO 3961
Farbe Lovibond (5 ¼")	Lovibond Unit	max. 1,5 r / max. 20 g	ISO 27608
Phosphor	mg/kg	max. 5	ISO 10540

3. Fettsäureverteilung (gemäß Codex Alimentarius und den Leitsätzen für Speisefette und Speiseöle)

Myristinsäure	C14:0	%	0 – 0,2	ISO 12966
Palmitinsäure	C16:0	%	2,5 – 7,0	
Palmitoleinsäure	C16:1	%	0 – 0,6	
Stearinsäure	C18:0	%	0,8 – 3,0	
Ölsäure	C18:1	%	51,0 – 70,0	
Linolsäure	C18:2	%	15,0 – 30,0	
Linolensäure	C18:3	%	5,0 – 14,0	
Arachinsäure	C20:0	%	0,2 – 1,2	
Eicosensäure	C20:1	%	0,1 – 4,3	
Behensäure	C22:0	%	0 – 0,6	
Erucasäure	C22:1	%	< 2,0	
Lignocerinsäure	C24:0	%	0 – 0,3	
Nervensäure	C24:1	%	0 – 0,4	
Summe Transfettsäuren		%	max. 1,5	

4. Hersteller

Bunge Deutschland GmbH
Bonadiesstr. 3-5, 68169 Mannheim, Deutschland

5. Verpackung: lose

Verladung nur im Lebensmittel Tankzug

6. Weitere Produktinformationen

REACH (Verordnung (EG) 1907/2006) https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/?uri=CELEX%3A02006R1907-20140410	Alle Produkte für die Anwendung in Lebens- und Futtermitteln sind gemäß Artikel 2, Punkt 5b von der Registrierungspflicht ausgenommen. Eine Anleitung zur sicheren Verwendung ist auf Anfrage erhältlich.
---	---

Erstellt von:	Geprüft von:	Freigabe:
Mai Hoang Quality & Food Safety Coordinator	Bo Wang Quality & Food Safety Manager	Andrea Nadler Manager Oil
		