

1. Produktbezeichnung

Raffiniertes Rapsöl
Einzelfuttermittel

Artikel Nummer 5031615

2. Sensorische Eigenschaften

Aussehen, Farbe	Helle, schwach gelbliche, klare Flüssigkeit
Geruch	Charakteristisch, frei von fremdem und ranzigem Geruch

3. 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

4. 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	

* siehe hierzu auch das Datenblatt für Einzelfuttermittel unter folgendem Link:

<https://bunge.com/deutschland/downloads>

5. Gesetzliche Vorgaben

Das Produkt entspricht den aktuellen relevanten gesetzlichen Vorgaben:

- Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel.
- Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 des europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln sowie zur Änderung der Richtlinie 2001/18/EG.
- Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des europäischen Parlaments und des Rates vom 23. Februar 2005 über Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebens- und Futtermitteln pflanzlichen oder tierischen Ursprungs und zur Änderung der Richtlinie 91/414/EWG des Rates.
- Verordnung (EU) 2023/915 der Kommission vom 25. April 2023 über Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln.
- Richtlinie 2002/32/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 7. Mai 2002 über unerwünschte Stoffe in der Tierernährung.

6. Saatenursprung

EU 27. In Ausnahmefällen wird Saat aus Drittländern verarbeitet, sofern sie den EU-Gesetzen und der Einkaufsspezifikation entspricht.

7. Mikrobiologie

Raffinierte Öle durchlaufen im Prozess einen Sterilisationsschritt und werden nach den FEDIOL-Vorgaben desodoriert, wodurch die mikrobiologische Aktivität wirksam beseitigt wird. Zudem ist Öl aufgrund der geringen Wasseraktivität nicht anfällig für das Wachstum von Mikroorganismen.

Die Qualitätskontrolle der Bunge Deutschland GmbH basiert auf Risikobewertung, Kontrollverfahren und Überwachungsanalysen und nicht auf Endproduktprüfungen.

8. Hersteller

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

9. Verpackung: lose

Verladung nur im Lebensmittel Tankzug

10. 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
		