

	Spezifikation		Nr. 2.2.1		Artikel-Nr.	
	Rapsöl, raffiniert					
Adresse:		Hafenstr. 83	D - 59067 Hamm	www.broelio.de	info@broelio.de	
Tel. 0049 2381 - 949-0		24h-Notfall-Telefon: 07000 - 2763546		FAX 0049 2381 - 949-180		
Erstellt am: 11.11.14 Leiter-QS		Geprüft: Betriebsleiter Raff.	Freigegeben: Leiter Technik	Freigegeben: Geschäftsführung	Ausgabe:	Gültig ab:
<i>i.A. A. Holt</i>		<i>ik. [Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	02/2014	15.11.14
Zusammensetzung: Mischung aus verschiedenen natürlichen Triglyceriden – Raps-Saat bzw. rohem Rapsöl wird entschleimt, gebleicht und desodoriert.						
Sensorische, chemische, physikalische und mikrobiologische Parameter:						
Methode		Sensorische Parameter				
DGF C-II 1		Aussehen		klares, gelbes Öl		
DGF C-II 1		Geruch		neutral bis arttypisch		
DGF C-II 1		Geschmack		neutral bis arttypisch		
Methode		Chemische Parameter				
DGF C-III 4		Freie Fettsäuren		max. 0,1 % als Ölsäure		
DGF C-VI 6		Peroxidzahl (POZ)		max. 1,0 meq/kg - ex-Produktion		
		Totox-Wert		max. 10 - ex Produktion		
DGF C-V 11		Jodzahl		100 - 130		
DGF C-III 12 + 11a-b		Flüchtige Bestandteile und unlösliche Verunreinigungen		max. 0,1 %		
DGF C-III 18		Blei		max. 0,1 mg/kg		
		andere Schwermetalle		max. 0,2 mg/kg als Summe		
DIN/ISO 10540 / 2+3		Phosphor		max. 3 mg/kg		
DIN/ISO 1528/1-4		Pestizide		lt. Rückstandshöchstmengenverordnung und EG-VO 396/2005, EG-VO 178/2006		
HRGC - HRMS		Dibenzo-Dioxine / -Furane		max. 1,5 pg/g Fett lt. EG-VO 199/2006		
HRGC - HRMS		DI - PCB's		lt. Rückstandshöchstmengenverordnung und EG-VO 199/2006		
HRGC - HRMS		PCB's		lt. Rückstandshöchstmengenverordnung und EG-VO 199/2006		
DGF C-III 17a		Polycyclische Aromatische Kohlenwasserstoffe		Benzo (a) pyren: < 2,0 µg/kg PAH (4): < 10 µg/kg		
DGF F-II 4a		Tocopherole		300 mg/kg - Richtwert		
DGF C-VI 10a + 11a-e		Typische Fettsäurezusammensetzung - Richtwerte:				
		C 16:0	Palmitinsäure	4,5 %	min. 3,5	max. 5,5
		C 18:0	Stearinsäure	1,5 %	1,0	3,0
		C 18:1	Ölsäure	62,5 %	58,0	66,0
		C 18:2	Linolsäure	19,0 %	16,0	24,0
		C 18:3	Linolensäure	9,5 %	5,0	11,0
		C 20:0	Arachinsäure	0,5 %		
		C 20:1	Gadoleinsäure	1,5 %		
		C 22:0	Behensäure	0,3 %		
		C 22:1	Erucasäure	0,3 %		2,0
		Summe Trans-FAME		1,5 %		2,0

Methode	Physikalische Parameter				
DGF C-IV 2c-f DGF C-IV 5 DGF C-IV 9 ISO 2719 DGF C-IV 4b	Dichte Brechungsindex Rauchpunkt Flammpunkt LOVIBOND - Farbzahl (rot / gelb) - manuell	910 – 930 kg/m ³ (20°C) 1,460 - 1,490 (20°C) ca. 230 °C ca. 250 °C max. 1,5 / 15 (5.25")			
Mikrobiologische Parameter	Das Produkt ist für mikrobiologische Kontaminationen nicht anfällig. GKZ < 500 KbE/g Hefen < 50 KbE/g Schimmel < 50 KbE/g Staphylococcus aureus nicht nachweisbar Salmonellen neg. in 25g Pseudomonas aeruginosa nicht nachweisbar				
Nährwertangaben: (nach LMIV)			bez. 100 g	bez. 10 ml	Nährwertbezugsmenge
		bez. 100 ml Öl	Öl	Öl	g pro 100 ml % pro 10 ml *
1. Brennwert:	3404 kJ 828 kCal	3700 kJ 900 kCal	340 kJ 83 kCal	8400 kJ 2000 kCal	4 % 13 %
2. Fett: davon:	92,0 g	100,0 g	9,2 g	70 g	13 %
3. gesättigte Fettsäuren:	6,5 g	7,1 g	0,7 g	20 g	3 %
einfach ungesättigte Fettsäuren:	60,0 g	65,2 g	6,0 g		
mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	25,5 g	27,7 g	2,6 g		
4. Kohlenhydrate: davon:	0 g	0 g	0 g	260 g	0 %
5. Zucker:	0 g	0 g	0 g	90 g	0 %
6. Ballaststoffe:	0 g	0 g	0 g	25 g	0 %
7. Eiweiß:	0 g	0 g	0 g	50 g	0 %
8. Salz:	0 g	0 g	0 g	6 g	0 %
9. Vitamin E:	30 mg	33 mg	3 mg	12 mg	25 %
* = Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000kcal)					
GVO-Potential	Herstellt aus konventionellem Saatgut. Das Produkt unterliegen nicht der Kennzeichnungspflicht gemäß Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel sowie der Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln. Die nicht gentechnisch veränderte bzw. konventionelle Herkunft, der von uns verarbeiteten Rohstoffe ist mit unseren Vorlieferanten vertraglich dokumentiert und wird regelmäßig im Rahmen unseres betriebsinternen Monitoring-Systems analysiert.				
REACH - Deklaration	Lt. Anhang V, Absatz 9 der EG-VO Nr. 987/2008 zur Änderung der EG-VO Nr. 1907/2006 (REACH) sind pflanzliche Öle von der Registrierung ausgenommen.				
Allergen-Potenzial	Siehe Allergenliste im Anhang				
Verpackung	0,5 l Glas-Flasche 0,75 l Glas-Flasche 1,0 l PET- Flasche 2,0 l PET- Flasche 3,0 l PET- Flasche 10 l PET- Flasche 10 l Easy-Box lose Verladung im IBC-Container lose Verladung im Tankzug				

<p>Lager und Transportbedingungen</p>	<p><u>Abgepackte Ware:</u> möglichst < 25°C, trocken und lichtgeschützt. <u>Lose Ware:</u> ergänzend zu obigen Parametern ist die Lagerung bei 10-25°C in Edelstahltanks incl. einer Stickstoffabdeckung, die Vermeidung von Buntmetallen in Leitungen und Pumpen, sowie die Verwendung von Edelstahlleitungen empfohlen. Zutaten mit starkem Geruch (z.B. Gewürze etc.) sollten vom Öl ferngehalten werden. Verwendete Schläuche müssen lebensmittelkonform sein.</p>
<p>Haltbarkeit</p>	<p><u>Im originalverschlossenen Gebinde:</u> siehe Aufdruck; <u>Bei loser Verladung im IBC-Container:</u> unter Lichtausschluss und Temperaturen unter 30°C ca. 4 Monate. <u>Bei loser Verladung im Tankzug:</u> unter optimalen Bedingungen ca. 4 Wochen. Bei sommerlichen Temperaturen und insbesondere bei Lagerung ohne Schutzatmosphäre besteht ein erhöhtes Risiko der Oxidation des Öls, welches zu chemischen und sensorischen Beeinträchtigungen führt.</p>
<p>Verwendung</p>	<p>Für die kalte Küche, zum Braten (<i>optimal bis 180°C</i>) und Backen. Da andere spezifische Anwendungen nicht der Kontrolle der Fa. Brökelmann+Co unterliegen, muß der Anwender selbst Versuche durchführen, um festzustellen, ob das Produkt für seine spezifische Anwendung geeignet ist.</p>
<p>Bemerkungen</p>	<p><i>Diese Spezifikation ersetzt die Ausgabe Nr. 01/2014 vom 15.02.2014.</i> Das Produkt ist in Übereinstimmung mit den FEDIOL Branchenstandards und den in Deutschland und der EU geltenden gesetzlichen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen. Die jeweils aktuellen EG-Richtlinien und nationalen gesetzlichen Bestimmungen sind mitgeltende Grundlagen dieser Spezifikation. Diese Information entbindet den Kunden nicht von der Verpflichtung zur Wareneingangskontrolle gemäß § 377 HGB.</p>

Anhang zu B+C Spezifikation		ALLERGENE		
Nr. 2.2.1				
Artikelbezeichnung:	Rapsöl, raffiniert	Datum:		15.11.2014
Verwendung von Zutaten gemäß ALBA Liste Version 2.0 - 2011				
		frei von	enthalten	spezifizieren
Glutenhaltiges Getreide:				
Weizen		x		
Roggen		x		
Gerste		x		
Hafer		x		
Dinkel		x		
Kamut		x		
Schalen- und Krebstiere		x		
Ei		x		
Fisch		x		
Erdnuss		x		
Soja		x		
Milch		x		
Schalenfrüchte / Nüsse				
Mandel		x		
Haselnuss		x		
Walnuss		x		
Cashewnuss		x		
Pekannuss		x		
Paranuss		x		
Pistazie		x		
Macadamianuss		x		
Sellerie		x		
Senf		x		
Sesam		x		
Schwefeldioxid und Sulfide (E220 bis E228)		x		
Lupine		x		
Weichtiere		x		
zusätzliche Allergene:				
Laktose		x		
Kakao		x		
Glutamat (E620 - E625)		x		
Huhn		x		
Koriander		x		
Mais		x		
Hülsenfrüchte		x		
Rind		x		
Schwein		x		
Karotte		x		