

Spezifikation

26.04.2024

- Pflanzenfett (Palmöl) -

1. freie Fettsäuren	Max. 0,1%
2. Jodzahl	50 – 56
	Fettsäureverteilung (ISO 5508) Flächen-%
Parameter	Spannweite
3. Myristinsäure C 14:0	ca. 1,0
4. Palmitinsäure C 16:0	ca. 42,0
5. Stearinsäure C 18:0	ca. 5,0
6. Ölsäure C 18:1	ca. 41,0
7. Linolsäure C 18:2	ca. 10,0
8. Linolensäure C 18:3	ca. 0,3
9. Arachinsäure C 20:0	ca. 0,1
	Nährwerte Durchschnitt pro 100g
10. Brennwert	3700 kj
	900 kcal
11. Eiweiß	0 g
12. Kohlenhydrate	0 g
13. Fett	100 g
14. Gesättigte Fettsäuren	49 g
15. Einfach ungesättigten Fettsäuren	41 g
16. Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	10 g
17. Rauchpunkt	mind. 220°C
18. Schmelzpunkt	34°C - 37°C



Die Spezifikation gilt für folgendes Produkt:

- **Artikel-Nummer: 501038**

Bei sachgemäßer Lagerung, d. h. dunkel und kühl, mindestens 1 Jahr haltbar.

Es handelt sich um allg. Analysewerte, keine garantierten Werte; die Kennzahlen können je nach Provenienz der Saaten schwanken.

Erklärung zur Verwendung gentechnisch veränderten Organismen

Hiermit bestätigen wir, dass bei oben genannten Produkten nach derzeitigem Kenntnisstand gemäß den derzeit geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften zu gentechnisch veränderten Lebensmitteln und gemäß den neuen Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von gentechnisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus gentechnisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln **keine gentechnisch veränderten** Rohstoffe eingesetzt werden und die Artikel nicht aus gentechnisch veränderten Organismen bestehen bzw. keine gentechnisch veränderten Organismen enthalten und nicht kennzeichnungspflichtig sind. Dies gilt auch für alle eingesetzten Rohstoffe einschließlich Zusatzstoffe und Aromen.

Sollte eine Kennzeichnungspflicht entstehen, werden wir den Kunden umgehend und vor Anlieferung der Ware in Kenntnis setzen.