

Spezifikation - raffiniertes Sojaöl -

26.08.2025

1. freie Fettsäuren	max. 0,1%	ISO 660
2. Wasser	max. 0,1%	ISO 8534
3. Peroxidzahl (POZ)	max. 2,0 mVal O ₂ /kg	ISO 3960
4. Jodzahl	124 – 140	ISO 3961
5. Farbe Lovibond 5 ¼“	max. 2,0r / 20g	ISO 15305
6. Geschmack	min. 3	DGF C II 1
7. Kältetest	Blank	5,5h bei 0°C
8. Phosphor	max. 5 mg/kg	ISO 10540
9. UV	0,5 – 1,5%	DGF C-III 1b
	Fettsäureverteilung (ISO 5508) Flächen-%	
Parameter	Spannweite	
10. Myristinsäure C 14:0		
11. Palmitinsäure C 16:0	8,0 – 13,5	
12. Palmitoleinsäure C 16:0		
13. Stearinsäure C 18:0	2,0 – 5,4	
14. Ölsäure C 18:1	17 – 30	
15. Linolsäure C 18:2	48 – 59	
16. Linolensäure C 18:3	4,5 – 11	
17. Arachinsäure C 20:0	0,1 – 0,6	
18. Eicosensäure C 20:1	max. 0,5	
19. Behensäure C 22:0	max. 0,7	
20. Erucasäure C 22:1	max. 1,0	
21. Lignocerinsäure C 24:0	max. 0,4	
22. Tetracosensäure C 24:1	< 0,5	
23. Summe der Transfettsäuren	1,0 – 1,5	

	Nährwerte Durchschnitt pro 100g	
24. Brennwert		3700 kj
		900 kcal
25. Eiweiß		0 g
26. Kohlenhydrate		0 g
27. Fett		100 g
28. Gesättigte Fettsäuren		ca. 15 g
29. Einfach ungesättigten Fettsäuren		30 g
30. Mehrfach ungesättigte Fettsäuren		62 g
31. Cholesterin		< 8 mg
32. Vitamin E		30 mg
33. Rauchpunkt		über 210°C
34. Flammpunkt		über 310°C
35. Brennpunkt		über 340°C

Die Spezifikation gilt für folgendes Produkt:

- Artikel-Nummer: 21803
- Artikel-Nummer: 20104

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. 1831/2003 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.