

Bernhard Schell GmbH Schwarzacherstr. 13 77839 Lichtenau Tel: 07227/2343	Spezifikation Friteusenöl	Erstellt 24.05.17
---	-------------------------------------	-------------------

Friteusenöl wird ausschließlich aus raffiniertem Rapsöl und High Oleic hergestellt und ist frei von tierischen Proteinen. Sämtliche Angaben beruhen auf einem Schwellenwert von maximal 1 mg Fremdprotein je 1 kg Öl. Friteusenöl ist geeignet für vegetarische und vegane sowie koshere Diätformen.

Allergene entspr. Richtline 2003/89/EG bzw. Richtlinie 2007/68/EG / GVO: frei von genetisch veränderten Organismen

Allergen	Enthalten	Allergen	Enthalten
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Produkte (Mandel, Hasel, Wal, Cashew, Pecan, Para, Macadamianuss und Pistazien)	Nein	Gluthaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon)	Nein
Sellerie und – erzeugnisse	Nein	Krebstiere und – erzeugnisse, Muscheln	Nein
Milch und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose)	Nein	Schwefeldioxid und Sulfite (mehr als 10 mg/kg oder mg/ltr)	Nein
Eier und Eiererzeugnisse	Nein	Fisch und Fischerzeugnisse	Nein
Soja und Sojaerzeugnisse	Nein	Senf und Senferzeugnisse	Nein
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	Nein	Sesam und Sesamerzeugnisse	Nein
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein

Spezifikation Friteusenöl

ffa	(DGF V – V2)	Max. 0,1 %
Wasser	(IUPAC 2.603)	Max. 0,05 %
Filtertest	(VDO IIC – 12)	Filtertest i. O.
POZ	(DGF C – VI 6a (84))	Max. 3,0 mval O2 / kg
Jodzahl (Wijs)	(ISO 3961)	105 – 126
Farbe	(BS 684.1.14)	Max. 1,5 r / 20g (5 ¼ Lovibond)
Geschmack	(Skala 1-5)	Min. 3
Kältestest	(VDO IIa – 4b)	Blank (nach 5 ½ Std. / 0 Grad C.
GLC-Spez.	(ISO 5508/5509)	Ja
UV	(DGF C-III I b)	0,5 – 1,5 %
Phosphor	(AAS)	Max. 5 mg / kg
Reinheitsgarantie		Max. 2 % C 22 : 1

Bei sachgerechter Lagerung, d.h. dunkel und kühl, mindestens 13 Monate haltbar.

Sensorische Eigenschaften:

Farbe	Gelb, blank
Geruch	Arteigen, neutral
Geschmack	Arteigen, neutral

Ohne Abweichungen in den Geschmackseindrücken „bitter“, „ranzig“ und „oxidiert“.

Nährwerte
100 ml Friteusenöl enthalten durchschnittlich

Brennwert	3404 kj / 829 kcal
Fett	92 g
davon gesättigte Fettsäuren	8 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g