



Produktspezifikation

VFI BIO Sonne EU 10l BiB

Artikelnummer: 3394
Datum: 21.11.2024
Version: 2.0

Produktbeschreibung

Bei diesem Produkt handelt es sich um ein Bio-Pflanzenöl in Lebensmittelqualität. Das Pflanzenöl ist raffiniert, ungehärtet und winterisiert. Die Saat wurde ausschließlich mechanisch ohne Hilfe von Extraktionsmitteln gepresst.

Verpackungseinheit: Bag in Box 10L
Zutatenliste: Sonnenblumenöl aus kontrolliert biologischem Anbau
Die Rohstoffe stammen aus: EU-Landwirtschaft

Sensorische Parameter

Aussehen: klar, ohne Trübung (>20°C)
Farbe: gelblich
Geschmack: neutral, arteigen, ohne Fremdgeschmack
Geruch: neutral, arteigen, ohne Fremdgeruch

Chemische und physikalische Parameter

Peroxidzahl (POZ) bei Abfüllung [meq O ₂ /kg]	max. 1,0	DGF C-VI 6a (02)
Freie Fettsäuren (FFA) [%]	max. 0,2	DGF C-III 4 (97)
Transfettsäuren [%]	max. 1,0	DGF C-VI 10a (00)
Jodzahl	118-141	DGF C-V 11 (02)
Wassergehalt [%]	max. 0,1	DGF C-III 13a (97)
Rauchpunkt [°C]	>200	DGF C-IV 9 (02)
Verunreinigungen [%]	max. 0,05	gem. Codex alimentarius 210-1999

Nährwertangaben pro 100ml

Brennwert [kJ]	3404	Literatur
Brennwert [kcal]	828	Literatur
Fett gesamt [g]	92	Literatur
davon gesättigte Fettsäuren [g]	9,8	DGF C-VI 10a (00)
davon einfach ungesättigte Fettsäuren [g]	29	DGF C-VI 10a (00)
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren [g]	53	DGF C-VI 10a (00)
Kohlenhydrate [g]	0	Literatur
davon Zucker [g]	0	Literatur
Eiweiß [g]	0	Literatur
Salz [g]	0	Literatur
Vitamin E [mg]	58	DGF F-II 4a (00)
ω-3 Fettsäuren [g]	0,1	DGF C-VI 10a (00)

Lagerfähigkeit/MHD: 365 Tage ab Abfüllung (originalverschlossen)
Lagerbedingungen: Vor Wärme schützen, trocken und dunkel
Transportbedingungen: Vor Wärme schützen, trocken und dunkel
Chargen-Bezeichnung: YYJJJ0916

Das Produkt wurde gemäß der Verordnung (EU) Nr. 848/2018 hergestellt.
Bio Kontrollstellen-Nr.: AT-BIO 301

Produktspezifikation

Fettsäurezusammensetzung

C12:0 Laurinsäure [%]	max. 0,1	DGF C-VI 10a (00)
C14:0 Myristinsäure [%]	max. 0,2	DGF C-VI 10a (00)
C16:0 Palmitinsäure [%]	5,0 - 7,6	DGF C-VI 10a (00)
C16:1 Palmitoleinsäure [%]	max. 0,3	DGF C-VI 10a (00)
C18:0 Stearinsäure [%]	2,7 - 6,5	DGF C-VI 10a (00)
C18:1 Ölsäure [%]	14,0 - 39,4	DGF C-VI 10a (00)
C18:2 Linolsäure [%]	48,3 - 74,0	DGF C-VI 10a (00)
C18:3 Linolensäure [%]	max. 0,3	DGF C-VI 10a (00)
C20:0 Arachinsäure [%]	0,1 - 0,5	DGF C-VI 10a (00)
C20:1 Eicosensäure [%]	max. 0,3	DGF C-VI 10a (00)
C22:0 Behensäure [%]	0,3 - 1,5	DGF C-VI 10a (00)
C22:1 Erukasäure [%]	max. 0,3	DGF C-VI 10a (00)
C24:0 Lignocerinsäure [%]	max. 0,5	DGF C-VI 10a (00)

Spezifikationen mit niedrigerer Versionsnummer verlieren ihre Gültigkeit.

Qualitätsdatenblatt

VFI BIO Sonne EU 10l BiB

Artikelnummer: 3394
Datum: 21.11.2024
Version: 2.0

Produktbeschreibung

Bei diesem Produkt handelt es sich um ein Bio-Pflanzenöl in Lebensmittelqualität. Das Pflanzenöl ist raffiniert, ungehärtet und winterisiert. Die Saat wurde ausschließlich mechanisch ohne Hilfe von Extraktionsmitteln gepresst.

Verpackungseinheit

Bag in Box 10L

Zutatenliste

Sonnenblumenöl aus kontrolliert biologischem Anbau

Einhaltung rechtlicher Anforderungen

Das Produkt entspricht allen Anforderungen der österreichischen Lebensmittelgesetzgebung, allen gültigen relevanten EU-Verordnungen und deren Änderungen.

Wir bestätigen, dass das Produkt kein GVO ist und keine gentechnisch veränderten Roh-, Hilfs- oder Zusatzstoffe verarbeitet wurden. Das Produkt entspricht den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003 und ist nicht als GVO zu deklarieren.

Zertifizierungen und Standards

VFI GmbH ist nach folgenden Qualitätsstandards zertifiziert:

IFS Food, HACCP, ISCC, RSPO, Rainforest Alliance, EU Bio, Bio Suisse, Bioland, Naturland, Bio Austria, OGT, VLOG, AMA, V-Label, Sedex SMETA

Ernährungsformen

Das Produkt ist für folgende Ernährungsformen geeignet:

Vegetarisch

Vegan

Koscher*

Halal

*VFI GmbH und somit auch alle Produkte sind Koscher zertifiziert. Bitte beachten Sie, dass bei Tankzug-Produkten auch die Tankzugverladung Koscher organisiert sein muss, um den Status aufrechtzuerhalten. Dies muss bei Abschluss des Kontrakts/der Bestellung bekannt gegeben werden.

Verpackung

Wir bestätigen, dass alle verwendeten primären Verpackungen den jeweils relevanten Verordnungen (Verordnung (EG) Nr. 2023/2006, (EG) Nr. 1935/2004, (EU) Nr. 10/2011) entsprechen und für den Einsatz als Lebensmittelkontaktmaterialien geeignet sind.

Behandlungsformen

Das Produkt und die verwendeten Rohstoffe wurden nicht mit **ionisierender, UV- oder γ -Strahlung** behandelt.

Das Produkt wird nicht mit Hilfe von **Nanotechnologie** erzeugt und enthält keine nanoskalierten Teilchen. Die verwendeten Verpackungsmaterialien werden nicht mit Hilfe von Nanotechnologie hergestellt.

Das Produkt unterliegt nicht der Kennzeichnungspflicht gemäß der **Novel-Food** Verordnung (EU) Nr. 2015/2283.

Qualitätsdatenblatt

Angaben zu Allergenen (gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)

Allergene Inhaltsstoffe	Laut Rezeptur enthalten	Kreuzkontamination möglich
Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	ja ☐ nein ☒	ja ☐ nein ☒
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	ja ☐ nein ☒	ja ☐ nein ☒
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	ja ☐ nein ☒	ja ☐ nein ☒
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	ja ☐ nein ☒	ja ☐ nein ☒
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	ja ☐ nein ☒	ja ☐ nein ☒
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett)	ja ☐ nein ☒	ja ☐ nein ☒
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	ja ☐ nein ☒	ja ☐ nein ☒
Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse	ja ☐ nein ☒	ja ☐ nein ☒
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	ja ☐ nein ☒	ja ☐ nein ☒
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	ja ☐ nein ☒	ja ☐ nein ☒
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	ja ☐ nein ☒	ja ☐ nein ☒
Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂	ja ☐ nein ☒	ja ☐ nein ☒
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	ja ☐ nein ☒	ja ☐ nein ☒
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	ja ☐ nein ☒	ja ☐ nein ☒

Mikrobiologische Parameter

Das mikrobiologische Risiko für pflanzliche Öle und Fette ist aufgrund der niedrigen Wasseraktivität (aw-Wert) und des niedrigen Wassergehaltes sehr gering. Der aw-Wert liegt unter der Grenze für mikrobiologisches Wachstum. Raffinierte Öle und Fette werden zudem während der Raffination auf > 180°C erhitzt.

Um eine erneute Kontamination mit Mikroorganismen zu vermeiden, wurden definierte und dokumentierte Reinigungsverfahren festgelegt. Bei den Produktionsanlagen handelt es sich um geschlossene Systeme. Mikrobiologische Analysen der Produkte werden daher nicht durchgeführt. Produktionsanlagen, Abladestellen sowie Personalhygiene werden über Abklatsch-Verfahren regelmäßig überprüft.

Qualitätsdatenblatt

Fremdkörpermanagement

Wir bestätigen, dass geeignete Verfahren zur Fremdkörpervermeidung vorhanden sind und dass an allen Produktionslinien direkt vor der Abfüllung Siebe bzw. Filter installiert sind, um eine Kontamination mit Fremdkörpern zu vermeiden. Bei den Produktionsanlagen handelt es sich um geschlossene Systeme.

Kontaminantenmanagement

Das Produkt entspricht den Verordnungen (EG) Nr. 2023/915 und (EG) Nr. 396/2005 und allen gültigen Änderungen.

Parameter	Grenzwert	Referenz
Blei (Pb) [mg/kg]	max. 0,10	VO (EG) Nr. 2023/915
Eisen (Fe) [mg/kg]	max. 1,5	Codex alimentarius STAN 210-1999
Kupfer (Cu) [mg/kg]	max. 0,1	Codex alimentarius STAN 210-1999
Arsen (As) [mg/kg]	max. 0,1	Österr. Lebensmittelbuch (Kap. B30)
Glycidol [mg/kg]	max. 1,0	VO (EG) Nr. 2023/915
3-MCPD [mg/kg]	max. 1,25	VO (EG) Nr. 2023/915
Summe aus Dioxinen und Furanen (WHO-PCDD/F) [pg/g]	max. 0,75	VO (EG) Nr. 2023/915
Summe aus Dioxinen, Furanen und dl-PCBs (WHO-PCDD/F-PCB) [pg/g]	max. 1,25	VO (EG) Nr. 2023/915
Summe aus ndl-PCBs (ICES-6) [ng/g]	max. 40	VO (EG) Nr. 2023/915
Benzo(a)pyren [µg/kg]	max. 2,0	VO (EG) Nr. 2023/915
Summe von Benzo(a)pyren, Benz(a)anthracen, Benzo(b)fluoranthren, Chrysen [µg/kg]	max. 10,0	VO (EG) Nr. 2023/915
Mineralölrückstände (MOSH/MOAH)	Bei Interesse können Sie gerne unser Statement zu Mineralölkohlenwasserstoffen anfragen.	
Pestizide	Das Produkt entspricht der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 und allen darin angeführten Grenzwerten. Für pflanzliche Öle und Fette sind die MRLs (Maximum Residue Limits) der jeweiligen Agrarprodukte heranzuziehen. Für Bio-Produkte werden die Orientierungswerte des BNN (Bundesverband Naturkost Naturwaren) herangezogen. Orientierungswerte BNN	

Spezifikationen mit niedrigerer Versionsnummer verlieren ihre Gültigkeit.