PRODUCTSPECIFICATIE

Palmolie

Algemeen	
Productomschrijving	Geraffineerde oliën en vetten (Palmolie)
Ingrediëntendeclaratie	Plantaardige oliën en vetten (palmolie)
Additieven	Geen toevoegingen
GMO status	GMO-vrij : geproduceerd uit conventionele grondstoffen en niet onderworpen aan de etikettering, overeenkomstig de verordening EG 1829/2003 en EG 1830/2003.
Land van herkomst	Opvraagbaar
Toepassing	Geschikt voor gebruik in de levensmiddelenindustrie Niet boven 175°C verhitten

Verpakking, opslag en houdbaarheid		
De productverpakking is vrij van ongewenste fysische en chemische contaminanten en voldoet aan de verpakkingsrichtlijnen EG 1935/2004 en EU 10/2011.		
Bewaren op kamertemperatuur (≤ 20°C) op een droge plaats en beschermen tegen licht. Goed sluiten na gebruik.		
Leverbaar in verpakking:	*Houdbaarheid vanaf productie:*	*Minimale houdbaarheid bij aflevering:*
10 kg karton doos	12 maanden	6 maanden

Organoleptische kenmerken	
Textuur	Vast
Smaak	Neutraal
Geur	Neutraal
Kleur	Geel

Fysisch en chemische kenmerken	
Parameters	**Norm**
Densiteit bij 20° C	910- 930 kg/m^3
Peroxide getal	Oplopend tot max 10,0 meq/kg (einde houdbaarheid Codex Stan 210-1999)
Smeltpunt	36 – 38 °C
Vast vet gehalte bij 20 °C	22 – 30%
30 °C	7 – 13%

Vetzuursamenstelling (%)	
Vetzuur	**Samenstelling**
C12:0 Laurinezuur	< 1
C14:0 Myristinezuur	1
C16:0 Palmitinezuur	44
C18:0 Stearinezuur	5
C18:1 Oliezuur	39
C18:2 Linolzuur	10
C18:3 Linoleenzuur	< 1
Transvetzuren	< 2

Gemiddelde voedingswaarde per 100g	
Energie	3700 kJ of 900 kcal
Vetten	99,9 g
waarvan verzadigde vetten	49 %
enkelvoudig onverzadigde vetten	39 %
meervoudig onverzadigde vetten	10 %
Koolhydraten	0 g
waarvan suikers	0 g
Eiwitten	0 g
Zout	0 g

Microbiologische kenmerken
Onze oliën en vetten voldoen aan de microbiologische criteria welke zijn vastgelegd in de verordening EG 2073/2005. Aangezien de oliën en vetten tijdens productie volledig worden verhit en een te laag vochtgehalte hebben om bacteriegroei mogelijk te maken, wordt geen microbiologisch onderzoek op de eindproducten uitgevoerd.

Verontreinigende stoffen	
Zware metalen (volgens verordening EG 1881/2006 en Codex Stan 210)	**Normen**
Lood (Pb)	Max. 0,1 mg/kg
IJzer (Fe)	Max. 1,5 mg/kg
Koper (Cu)	Max. 0,1 mg/kg
Arseen (As)	Max. 0,1 mg/kg
Pesticiden (volgens verordening EG 396/2005 en wijzigingen)	
Residuen van pesticiden	EG 396/2005
Poly aromatische koolwaterstoffen (volgens verordening EG 1881/2006 en wijziging EU 835/2011)	
PAK4: Som van benzo(a)pyreen, benz(a)anthraceen, benzo(b)fluorantheen en chryseen	Max 10 ppb
Benzo(a)pyreen	Max 2 ppb
Dioxine (volgens verordening EG 1881/2006 en wijzigingen & EU 1259/2011)	
Som van dioxinen (WHO-PCDD/F-TEQ)	Max. 0,75 pg/g vet
Som van dioxinen en dioxine-achtige PCB's (WHO-PCDD/F-PCB-TEQ)	Max. 1,25 pg/g vet
ICES-6 (Som van PCB28, PCB52, PCB101, PBC138, PCB153 en PCB180)	Max. 40 ng/g vet
Glycidyl-esters (volgens verordening EU 290/2018, wijziging van EG 1881/2006)	
Vetzuuresters van glycidyl, uitgedrukt als glycidol	Max 1000 µg/kg
3-MCPD (volgens verordening EU 1322/2020, wijziging van EG 1881/2006)	
Som van 3-monochloorpropaandiol en vetzuuresters van 3-MCPD, uitgedrukt als 3-MCPD	Max 2500 µg/kg

Allergenen		
Allergene stoffen en producten op basis van:	**Aanwezig**	**Kruis-contaminatie**
Glutenbevattende granen (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut of hybride soorten daarvan)	-	-
Schaaldieren	-	-
Ei	-	-
Vis	-	-
Aardnoten (pinda's)	-	-
Soja	-	-
Koemelk	-	-
Noten (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten)	-	-
Selderij	-	-
Mosterd	-	-
Sesam	-	-
Zwaveldioxide en sulfieten (E220 –E228) in concentraties van meer dan 10mg/kg of 10 mg/l, uitgedrukt als SO_2	-	-
Lupine	-	-
Weekdieren	-	-

Disclaimer
De gegeven specificatie is opgesteld op basis van informatie van onze toeleveranciers. Aan de inhoud van de specificatie kunnen geen rechten worden ontleend.