PRODUCTSPECIFICATIE

Kokosolie

Algemeen	
Productomschrijving	100% plantaardige olie (geraffineerde, gebleekte en gedeodoriseerde kokosolie)
Ingrediëntendeclaratie	Kokosolie
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 Voor frituren, wokken en bakken

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:*
500 ml kunststof pot	18 maanden	9 maanden
10 liter bag in box	18 maanden	9 maanden
20 kg doos	12 maanden	6 maanden
1000 liter IBC	12 maanden	6 maanden

Organoleptische kenmerken	
Textuur	Vast
Smaak	Neutraal
Geur	Neutraal
Kleur	Wit

Fysisch en chemische kenmerken	
Parameters	**Norm**
Densiteit bij 40° C	908 - 921 kg/m^3
Peroxide getal	Oplopend tot max 10,0 meq/kg (Codex Stan 210-1999)
Smeltpunt	24 - 27°C
Vast vet gehalte (SFC) bij 10°C	80%
20°C	34 – 42%
30°C	<1%

Vetzuursamenstelling (%)		
Vetzuur	**Min.**	**Max.**
C8:0 Caprylzuur	5	9
C10:0 Caprinezuur	5	9
C12:0 Laurinezuur	45	48
C14:0 Myristinezuur	16	20
C16:0 Palmitinezuur	8	11
C18:0 Stearinezuur	2	4
C18:1 Oliezuur	6	9
C18:2 Linolzuur	1	3
Transvetzuren		1

Gemiddelde voedingswaarde per 100g	
Energie	3700 kJ of 900 kcal
Vetten	100 g
waarvan verzadigde vetten	91 g
enkelvoudig onverzadigde vetten	7 g
meervoudig onverzadigde vetten	2 g
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 MVO-waarden)	**Normen**
Lood (Pb)	Max. 0,1 mg/kg
IJzer (Fe)	Max. 0,5 mg/kg
Koper (Cu)	Max. 0,05 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)antraceen, benzo(b)fluorantheen en chryseen	Max 20 ppb

Benzo(a)pyreen	Max 2 ppb
Aflatoxinen (volgens verordening EG 1881/2006)	
Aflatoxine B_1	max 2 µg/kg
Aflatoxine B_1+B_2+G_1+G_2	max 4 µg/kg
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 2018/290, 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 1250 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.