

Bernhard Schell GmbH Schwarzacherstr. 13 77839 Lichtenau Tel: 07227/2343	Spezifikation  Erdnussöl raffiniert	Erstellt 14.12.21
---	---	-------------------

Erdnussöl wird ausschließlich aus Erdnüssen hergestellt und ist frei von tierischen Proteinen. Produktionsland: Belgien. Sämtliche Angaben beruhen auf einem Schwellenwert von maximal 1 mg Fremdprotein je 1 kg Öl. Erdnussöl ist geeignet für vegetarische Ernährung.

Allergene entspr. Richtlinie 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 Hybridstamme 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 Eierzeugnisse	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:

ffa	EN-ISO 660:1999	Max. 0,1 %
Wasser	(IUPAC 2.603)	0,02% Max. 0,05 %
Filtertest	(VDO IIC – 12)	Filtertest i. O.
POZ	ISO 3960:2007	Max. 3,0 meq / kg
Jodzahl (Wijs)	(ISO 3961)	90,50
Farbe	ISO 15305:1998	Max. 2 / 20g ( 5 ¼ Lovibond)
Geschmack	(Skala 1- 5)	Min. 3
<b>Fettsäuren:</b>	<b>Min</b>	<b>Max</b>
C18:1 (total)	35	80
C18:3 (total)	0	0,5
Transfettsäuren (total)	0	1,0
C18:2 (total)	4,0	43,0

Bei sachgerechter Lagerung, d.h. dunkel und kühl, mindestens 13 Monate haltbar. Bei einer Temperatur unter +10 Grad C wird Erdnussöl trüb und flockig. Dies ist ein normaler Vorgang und stellt keine Qualitätsbeeinträchtigung dar.

#### Sensorische Eigenschaften:

Farbe	Rot/gelb
Geruch	Arteigen, neutral
Geschmack	Arteigen, neutral

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

#### Nährwerte: 100 ml Erdnussöl enthalten durchschnittlich

Brennwert	3404 kJ / 829 kcal
Fett	92 g
davon gesättigte Fettsäuren	14,7 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g