

1. BEZEICHNUNG

Artikel Nr./Bezeichnung	100921	Nutriswiss HOLL Rapsöl 20L
Sachbezeichnung nach LGV	Pflanzenöl	

2. HERSTELLER

Name	NUTRISWISS AG
Adresse	Industriering 30 Postfach 224 CH-3250 Lyss
Telefon-Nr.	032 387 48 48
Fax-Nr.	032 387 48 00
E-Mail-Adresse	Sandra.Vieth@Nutriswiss.ch

3. LIEFERFORM

Standardgebände	Bibox à 20L
-----------------	-------------

4. LAGERUNG

Mindesthaltbarkeit im Originalgebände ab Anlieferung	135	Tage
Lagertemperatur (Bereich von/bis)	17 - 21	°C
Lagerraumfeuchtigkeit (von/bis)	40 - 50	% rF

5. ZUSAMMENSETZUNG (inkl. Zusatzstoffe) (in mengenmässig absteigender Reihenfolge)

Bezeichnung	Ursprung
Rapsöl HOLL	CH

6. EIGNUNG FÜR VEGETARIER / VEGANER

Kategorie	geeignet	nicht geeignet
Vegetarier (inkl. Milch, Honig u. Eier)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Veganer (Ohne Milch und Eier)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ovo - vegetarisch (inkl. Eier + Honig)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lacto – vegetarisch (inkl. Milch + Honig)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Erstellt durch: P. Graf	Genehmigt durch: QM	Verteiler: QMS	Version: 5	Grund der Änderung: Anpassung Ernährungsinfos	Datum: 02.06.2014
Datei: G:\00_QMS\Spez\VKA\Spezifikationen\100921 Nutriswiss Rapsöl HOLL 20L_V02.doc					

7. ALLERGENE

Zutat, Allergen	Produkt enthält		Zusatzinformation <small>(HACCP-Validierung < Nachweisgrenze)</small>
	Ja	Nein	
1. Glutenhaltiges Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme davon) und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Fischöl wird im Betrieb verarbeitet
5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Erdnussöl wird im Betrieb verarbeitet
6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse ¹⁾	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Sojaöl wird im Betrieb verarbeitet
7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschliesslich Laktose)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Butter wird im Betrieb verarbeitet
8. Hartschalenobst (Nüsse), d.h.			
a) Mandeln (<i>Amygdalus communis L.</i>) und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
b) Haselnüsse (<i>Corylus avellana</i>) und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
c) Walnüsse (<i>Juglans regia</i>) und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
d) Cashewnüsse (<i>Anacardium occidentale</i>) und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
e) Pecannüsse (<i>Carya illinoensis</i>) und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
f) Paranüsse (<i>Bertholletia excelsa</i>) und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
g) Pistazien (<i>Pistacia vera</i>) und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
h) Macadamianüsse und Queenslandnuss (<i>Macadamia ternifolia</i>) und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Sesamöl wird im Betrieb verarbeitet
12. Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO ₂	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

¹⁾ Gemäss LKV (SR 817.022.21) ist vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und –fett und daraus gewonnene Erzeugnisse und natürliche Tocopherole von der Kennzeichnungspflicht ausgenommen.

8. ERNÄHRUNGSINFORMATION (pro 100 g)

Energiewert		3700 kJ
		900 kcal
Fett		100 g
gesättigte Fettsäuren	ca.	6 g
Transfettsäuren	<	2 g
einfach ungesättigte Fettsäuren	ca.	75 g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	ca.	12 g
Kohlenhydrate		0 g
Eiweiss (N x 6.25)		0 g

9. SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN

Aussehen / Farbe	leicht gelblich
Geruch	neutral
Geschmack	neutral
Konsistenz / Textur	in flüssigem Zustand klar

10. BAKTERIOLOGIE

Kriterien	Einheit	Methode	Grenzwert
Aerobe mesophile GKZ	KBE/g	LMB	1'000
Enterobacteriaceen	KBE/g	LMB	100
E. coli	KBE/g	LMB	10
Hefen	KBE/g	LMB	100
Schimmel	KBE/g	LMB	100
Salmonellen	in 25 g	LMB	abwesend

11. CHEMISCHE / PHYSIKALISCHE KENNZAHLEN (ab Werk)

Kriterien	Methode	Richtwert	min.	max.	Einheit
FFA	LMB		-	0.1	%
POZ	LMB		-	1.0	meqO ₂ /kg

12. RÜCKSTÄNDE

Wirkstoff	Toleranzwerte / Grenzwerte
Arsen	max. 0.10 mg/kg
Blei	max. 0.10 mg/kg
Kupfer	max. 0.10 mg/kg
Nickel	max. 0.20 mg/kg
Benzo(a)pyren	max. 2.00 ppb
Summe PAK 4 (Benzo(a)anthracen, Benzo(a)pyren, Benzo(a)fluoranthen, Chrysen)	max. 10.0 max. 20.00 (CN) max. 35.00 (CB) max. 3.00 (Infant) µg/kg

Erstellt durch: P. Graf	Genehmigt durch: QM	Verteiler: QMS	Version: 5	Grund der Änderung: Anpassung Ernährungsinfos	Datum: 02.06.2014
----------------------------	------------------------	-------------------	---------------	--	----------------------

Summe aus Dioxinen (WHO-PCDD/F-TEQ) ²⁾	max. 0.75 pg/g
Summe aus Dioxinen und dioxinähnlichen PCB (WHO-PCDD/F-PCB-TEQ) ²⁾	max. 1.25 pg/g
Summe aus PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 und PCB 180 (ICES – 6) ²⁾	max. 40.00 ng/g

²⁾ Gemäss FIV (SR 817.021.23) gelten die Höchstgehalte gemäss Anhang der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 gelten als Toleranzwerte.

13. BESTÄTIGUNG

- Das Produkt entspricht dem Schweizerischen Lebensmittelrecht.
- Das Produkt stammt von Rohstoffen aus konventionellem Anbau. Es enthält keine gentechnisch veränderten Zutaten oder Zusatzstoffe.
- Die Einhaltung der spezifizierten Werte wird garantiert. Rohstoffbedingte Abweichungen von obigen Angaben werden vor der Auslieferung mitgeteilt.
- Diese Spezifikation hat solange Gültigkeit, bis eine revidierte Spezifikation zugestellt wird.

NUTRISWISS AG

S. Vieth

S. Vieth, 09.12.2014