CEBAG	**Specificaties:** **Geraffineerde koolzaadolie 0002 (100)**	D4.2 QA 001
	Rev datum 21/02/2014 | Rev: 6 SDB	Blad 1 van 6
	Opgesteld door: Sandra De Beukelaer Kopie aan: QAM	Goedkeurder QAM

Bedrijf	
Firma : Adres : Tel : Fax : E-mail :	Cebag B.V. Blankenstein 130 7943 PE Meppel The Netherlands Tel +31 522 466660 Fax +31 522 242523 info@cebag.com
Noodnummer: foodsafetyline@oilio.com	

Productkenmerken	
Samenstelling	100% Geraffineerde koolzaadolie afkomstig van lidstaten van de Europese gemeenschap

Gebruiksaanwijzing/Bereiding
De geraffineerde koolzaadolie van wordt aangewend in de produktie van o.a. margarine, mayonaise en vinaigrettes. Zonder additieven.

Bewaringscondities
Bewaren op kamertemperatuur (+/- 20°C) en beschermen tegen het licht, dan zijn de kenmerken van de geraffineerde koolzaadolie standvastig.

Organoleptische kenmerken	
Textuur	Vloeibaar bij kamertemperatuur (+/-20°C)
Smaak	Neutraal
Geur	Neutraal
Kleur	Licht geel

Fysico-chemische kenmerken			
Parameters	**Standaard**	**Toleranties**	**Methode controle**
Vrije vetzuren	0,10% max	0,10% max	AOCS Casa-40
Vocht	0,07% max	0,07% max	Karl Fischer
Onzuiverheden	Negatief	Negatief	
Kleur Lovibond, 5 1/4" (max)	1,5 R 20G max	1,5 R 20 G max	AOCS Cc13e
Peroxide getal meq/Kg (max)	5,0 max	5,0 max	AOCS cd8b-90
Densiteit bij 20° C	0,91 – 0,93	0,91 – 0,93	
Joodgetal	110 - 126	110 – 126	AOCS

Vetzuursamenstelling		
Vetzuur	**Carbon**	**Standaard**
Myristique	C14 :0	-
Palmitinezuur	C16 :0	2 – 6
Palmitoleïnezuur	C16:1	0,1 – 0,6
Stearinezuur	C18:0	0,5 – 2,5
Oliezuur n9 (omega 9)	C18:1	52 – 65
Linolzuur n6 (omega 6)	C18:2	16 – 22
Linoleenzuur n3 (omega 3)	C18 :3	7 – 12
Arachidezuur	C20:0	0,2 – 1,0
Eicosaanzuur	C20:1	1 – 4
Beheenzuur	C22:0	0,2 – 1,0
Eruciczuur	C22:1	Max 2
Lignocericzuur	C24 :0	-

Voedingssamenstelling per 100 g	
Énergiewaarde	3700 Kj, 900 Kcal

Voedingssamenstelling per 100 g	
Eiwitten	0g
Koolhydraten	0g
suikers	0g
Vezels	0g
Vetten	100g
Verzadigde vetten	8 g
Enkelvoudig onverzadigde vetten	62 g
Meervoudig onverzadigde vetten	30 g
Trans vet	Max 1.5 g
cholesterol	Geen
Natrium	0g
Additiven	0g

Microbiologische kenmerken

Aangezien de olie een droog en microbiologisch stabiel product is, hebben microbiologische analyses geen enkel belang op dit soort product. Wij voeren er dus geen uit.

Verontreinigende stoffen

Zware metalen

Analyse	Normen
Ijzer (Fe)	Max 0.5 ppm
Koper (Cu)	Max 0.05 ppm
Lood (Pb)	Max 0.1 ppm
Arsenic (As)	Max 0.1 ppm
(volgens regeling CE 1881/2006 - 629-2008)	

Pesticiden

Analyse	Normen
Organophosphorés	310/2011 EU
Organochlorés	310/2011 EU
(volgens regeling ce 90/462/ce en latere wijzigingen – 396/2005 en 310/2011)	

Poly aromatische koolwaterstoffen

Analyse	Normen
PAK 4= som van benzo(a)pyreen, benz(a)antraceen, benzo(b)fluoranthchryseen	Max 10 ppb
Benzo(a)pyreen	Max 2 ppb
(volgens regeling CE 208/2005 – 1881/2006 - 835/2011)	

Dioxine

Maximum gehalte WHO-PCDD/F-TEQ = 0,75 pg/g *(volgens regeling CE 1881/2006)*
WHO-PCDD/F-PCB-TEQ= 1,25 pg/g *(volgens regeling CE 1881/2006)*

Mycotoxinen

Analyse	Normen
Aflatoxinen	1881/2006
Zearalenon	1881/2006
Fumonisinen	1881/2006
(volgens europese regeling, richtlijn 1881/2006)	

Behandeling	
Product behandeld ?	
Doorstraling	Nee
Ionisatie	Nee

Geschikt voor	
Vegetaris	Ja
Vegetariër	Ja
vegetariër van ovolacto	Ja

Houdbaarheid	
Maximale houdbaarheid	545 dagen/ 18 maanden
Interne houdbaarheid	180 dagen/ 6 maanden

Allergenen			
allergeen	**Afwezig**	**Aanwezig**	**Aanwezig in fabriek**
Melkeiwitten	+		
Lactose	+		
Eieren	+		
Soja-eiwit	+		
Soja-olie (1)	+		+
Gluten (2)	+		
Tarwe	+		
Rogge	+		
Varkenvlees	+		
Rundvlees	+		
Kippevlees	+		
Vis	+		
Schaal- en schelpdieren	+		
Maïs en maisderivaten	+		+
cacao	+		
Gisten	+		
Peulvruchten	+		
Noten	+		
Notenolie	+		
Pinda's	+		
Pindaolie (3)	+		+
Sesam	+		
Sesamolie	+		
Glutaminaat (E620-E625)	+		
Sulfiet (E220-E228)	+		
Benzoëzuur (E210-E213)	+		
parabens (E214-E219)	+		
azorubine (E122)	+		
tartrazine (E102)	+		
Amarant (E123)	+		
Cochenillerood (E124)	+		
Oranjegeel S (E110)	+		
Kaneel	+		
Vanille	+		
Koriander	+		
Selderij	+		
Mosterd	+		
Wortel	+		
BHA/BHT (E320-E321)	+		
Sorbinezuur (E200-E203)	+		
Lupine	+		
Weekdieren	+		

(1) Soya olie GMO kan op dezelfde lijn worden geproduceerd
(2) Gluten: Tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en derivaten
(3) Arachide olie kan op dezelfde lijn worden geproduceerd

Declaratie GMO

Twee regelingen zijn in het publikatieblad van de Europese gemeenschap op 18 oktober 2003 verschenen. Zij wijzigen de beschikkingen van naspeurbaarheid (EG 1830/2003) en etikettering (EG1829/2003) van GMO. Is de gezuiverde koolzaadolie afkomstig van "conventionele" grondstoffen en, overeenkomstig de regelgeving, niet gebonden aan etikettering.

CEBAG BV verklaart dat de koolzaadolie GMO niet van een etiket voorzien moet worden volgens de beschikking van de Europese regelgeving 1829/2003 en 1830/2003 en zich ertoe verbindt om in de toekomst over elke wijziging in te lichten betreffende deze verplichting.