

RBD Palm Stearin Produktdatenblatt

Artikelnummer: 20-043

Allgemeine Information

Inhaltsstoffe	Palmöl
Ursprung der Rohstoffe	überwiegend Malaysia / Indonesien / Papua-Neuguinea / Südostasien / Westafrika / Südamerika / Zentralamerika
GMO-Status	nicht vorliegend, es besteht keine Notwendigkeit, gemäß Reg. (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003 und deren Änderungen
Allergenkennzeichnung	nicht vorliegend, es besteht keine Notwendigkeit Allergene gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 und ihren Änderungen zu kennzeichnen
Allergenkennzeichnung „Kann enthalten“	nicht vorliegend, ein Kontaminationsrisiko durch bekannte Allergene wurde für dieses Produkt nicht identifiziert
Allergene - LeDa / ALBA-Liste	nicht vorliegend, keine in dieser Liste aufgeführten Allergene sind im Produkt enthalten
Bestrahlungsstatus	Kein Bestrahlungsstatus vorliegend, nicht bestrahlt, nicht mit ionisierender Strahlung behandelt
Hydrierung	nicht vorliegend, enthält keine hydrierten Öle
CAS number	91079-14-0
EINECS number	293-400-1
Prozessbeschreibung	Rohes Palmöl wird raffiniert, gebleicht, fraktioniert und desodoriert
Empfohlene Lagerung	Entladung in leeren, sauberen und trockenen Edelstahltanks; Lagerung 10-15 ° C über dem typischen Schmelzpunkt vorzugsweise unter Stickstoffatmosphäre
Empfohlene Lagerung / Haltbarkeit	14 Tage unter Berücksichtigung der empfohlenen Lagerbedingungen

- weiter auf Seite 2 -

- Seite 2 -

Qualitätsparameter

Parameter	Einheit	Min.	Max.	Typ.	Methode
Freier Fettsäuregehalt als Palmitinsäure	%		0,08		ISO 660
Peroxidwert	meqO ₂ / kg		1,0		ISO 3960
Geschmack / Geruch	-	typisch			
Farbe, rot, Lovibond 5.25 "	-		3,0		ISO 15305
Jodzahl	gl ₂ / 100 g			35	ISO 3961

Festfettgehalt

Festfettgehalt	Einheit	Min.	Max.	Typ.	Methode
bei 20 °C	%	60	70		ISO 8292 (nicht temperiert)
bei 30 °C	%	40	50		ISO 8292 (nicht temperiert)
bei 40 °C	%	23	33		ISO 8292 (nicht temperiert)

Fettsäurezusammensetzung

Parameter	Einheit	Min.	Max.	Typ.	Methode
Gesättigte Fettsäuren	%			65	ISO 5508
Einfach ungesättigte Fettsäuren	%			29	ISO 5508
Polyungesättigten Fettsäuren	%			6	ISO 5508
Trans-Fettsäuren	%		1		ISO 5508

- weiter auf Seite 3 -

- Seite 3 -

Nährwertangaben für 100 g

Parameter	Einheit	Typ.
Energie	kJ	3700
Energie	kCal	900
Protein	g	0
Kohlenhydrate	g	0
Ballaststoffe	g	0
Salz	g	0
Natrium	g	0
Asche	g	0
Fett	g	100

Fettsäureverteilung

Parameter	Einheit	Typ.
C 12:0	%	0,3
C 14:0	%	1,5
C 16:0	%	57
C 18:0	%	5,5
C 18:1	%	29
C 18:2	%	6
C 18:3	%	0,2
C 20:0	%	0,4

Ergänzende information

Parameter	Einheit	Typ.
Relative Dichte (40 °C)	Kg / m ³	0,89
Brechungsindex (40 °C)		1.455
Feuchtigkeit	g	</= 0,05
Verbleibende Seife	mg / kg	</= 10
Frei von Alkohol		ja
Quelle von Phenylalanin		nein

- weiter auf Seite 4 -



- Seite 4 -

Die hierin enthaltenen Informationen sind nach bestem Wissen und Gewissen zum Datum dieses Dokuments korrekt. Alle Empfehlungen oder Vorschläge werden ohne Garantie oder Zusicherung der Ergebnisse abgegeben und können ohne vorherige Ankündigung geändert werden. Wir empfehlen Ihnen, Empfehlungen und Vorschläge unabhängig zu bewerten. Alle Waren werden gemäß den Verkaufs- und Lieferbedingungen von UCY ENERGY verkauft. Diese bieten eine eingeschränkte Garantie für handelsübliche Qualität sowie Haftungsbeschränkungen und -ausschlüsse. Wir lehnen jegliche anderen ausdrücklichen oder stillschweigenden Garantien ab und lehnen insbesondere die stillschweigenden Garantien der Eignung für einen bestimmten Zweck und eine Nichtverletzung ab. Unsere Verantwortung für Ansprüche, die sich aus einem Anspruch auf Verletzung der Garantie, Fahrlässigkeit oder auf andere Weise ergeben, umfasst keine Folgeschäden, besonderen Schäden oder Nebenschäden und ist auf den Kaufpreis der Waren von uns beschränkt. Keine der hier gemachten Aussagen ist als ausdrückliche oder stillschweigende Gewährung einer Lizenz für geistiges Eigentum von UCY ENERGY, seinen oder anderen Parteien zu verstehen. Kunden sind dafür verantwortlich, Lizenzen oder andere Rechte zu erhalten, die zur Herstellung, Verwendung oder zum Verkauf von Produkten mit UCY ENERGY-Waren erforderlich sind. UCY ENERGY behält sich das Recht vor, alternative Analysemethoden zu verwenden, die den Referenzmethoden entsprechen.