



Spezifikation
Kokosöl desodoriert, kbA

KoRo Handels GmbH
Koppenplatz 9
10115 Berlin
E-mail: service@korodrogerie.de

31/10/2019 Seite 1 von 3

1. Bezeichnung / Artikel Nr	8898 Bio Kokosöl desodoriert	
1.1. Zertifizierung	Zertifiziert nach EG 834/2007	DE-ÖKO-006
1.2. Zolltarifnummer	15131199	

2. Produktbeschreibung	
2.1. Aussehen	weiß mit heller beige Färbung im festen Zustand / klare Flüssigkeit im geschmolzenen Zustand
2.2. Geruch	arttypisch, ohne Fremdgeruch
2.3. Geschmack	arttypisch, ohne Fremdgeschmack
2.4. Konsistenz/Textur	fest, bei Raumtemperatur geschmeidig, bei warmer Umgebung flüssig
2.5. Reinheit	sortenrein
2.6. Herkunft	Non-EU-Landwirtschaft
3. Einsatz	Naturkost
4. Technologie	Bio Kokosöl wird mit Aktivkohle gebleicht, gedämpft und gekühlt
5. Zutatenliste	100% Bio Kokosöl
6. Rechtliche Anforderungen	Das Produkt entspricht zum Zeitpunkt der Lieferung den deutschen und europäischen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen (insbesondere dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch) nach dem jeweils aktuellen Stand.
7. Transport / Lagerung	Transport trocken, lichtgeschützt bei Umgebungstemperatur Lagerung trocken, lichtgeschützt bei Umgebungstemperatur MHD mind. 18 Monate ab Herstellung
8. Verpackung / Füllmenge (Für die eingesetzten Verpackungsmaterialien liegen aktuelle Konformitätserklärungen der Hersteller vor)	250ml Weißglas im 6er Karton 500ml Weißglas im 4er Karton 5L; 25L im Eimer 200 L Fass
9. Etikettierung / Codierung	MHD (Tag.Monat.Jahr) und 5-stellige Lot-Nr.
10. Anlieferung	Auf Europaletten in einem ordnungsgemäß gereinigten Fahrzeug per Spedition oder als Kartonware per Kurierdienst.

Spezifikation Kokosöl desodoriert, kbA

11. Analysenwerte

11.1. Chemisch-physikalisch	Können in Kontrakten detaillierter spezifiziert sein.
Freie Fettsäuren als Laurinsäure	< 0,05%
Jodzahl	< 10,0
Peroxidzahl	< 1,0 mEq/ml

11.2. Mikrobiologisch	Sehr stark rohwarenabhängig. Bei spezifischen mikrobiologischen Vorgaben müssen diese vorab festgelegt und durch Analysen abgesichert werden.
nachgewiesene Keime	Grenzwert
E.coli [KBE/g]	<10
Salmonellen	Nicht nachweisbar in 25g

11.3. Nährwerte	Diese Werte unterliegen den bei Naturprodukten natürlichen Schwankungen. 100g enthalten durchschnittlich:
Energie [kcal]	900
Protein [g]	0,0
Kohlenhydrate [g]	0,0
davon Zucker [g]	0,0
Fett gesamt [g]	100
davon gesättigte FS [g]	91
Salz [g]	0,0

11.4. Fettsäuremuster	Unterliegt sorten- und herkunftsbedingten Schwankungen. Spezifische Werte sind über chargenbezogene Analysen abzusichern.
C 8: 0 Caprylsäure	7,0 – 9,5
C 10:0 Caprinsäure [%]	5,0 – 7,0
C 12:0 Laurinsäure [%]	44,0 – 51,0
C 14:0 Myristinsäure [%]	17,0 – 18,0
C 16:0 Palmitinsäure [%]	6,0 – 11,0
C 18:0 Stearinsäure [%]	2,0 – 3,0
C 18:1 Ölsäure [%]	4,0 – 9,0
C 18:2 Linolsäure [%]	0,8 – 3,0

Kokosöl desodoriert, kbA

11. Allergene	Wird ausschließlich aus sortenreiner Rohware hergestellt und ist frei von tierischem Protein. Das Produkt enthält weniger als 1 mg/kg Fremdprotein.		
Potentielle Allergene (2000/13/EG)	Im Produkt enthalten		Anmerkung
	Ja	Nein	
Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse		x	
Eier und Eierzeugnisse		x	
Fisch und Fischerzeugnisse		x	
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse		x	
Soja und Sojaerzeugnisse		x	
Milch und Milcherzeugnisse (incl. Laktose)		x	
Sellerie und Sellereierzeugnisse		x	
Sesam und Sesamerzeugnisse		x	
Schwefeldioxid (SO ₂) und Sulfite (mehr als 10mg/kg oder 10ml/l, als SO ₂ angegeben)		x	
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse		x	
Lupinen und Lupinenerzeugnisse		x	

12. Bestätigung des Lieferanten
Gentechnik GVO-frei gemäß Verordnung (EG) Nr. 834/2007
ionisierende Strahlung Sowohl die eingesetzten Ausgangsstoffe als auch die fertige Ware wurden nicht durch ionisierende Strahlen haltbar gemacht.
Nanotechnologie / Gefahrenstoffe Dieses Produkt enthält weder Nanopartikel, noch Gefahrenstoffe, die karzinogen, mutagen oder reproduktionstoxisch wirken
Tierversuchsfreiheit / BSE/TSE / vegan Dieses Produkt ist nicht in Tierversuchen getestet worden, es ist rein pflanzlicher Herkunft, somit vegan und stellt dadurch keine Gefahr durch BSE/TSE dar.
Schadstoffe / Kontaminanten Produkt entspricht den in der EU geltenden Bedingungen sowie den BNN-Orientierungswerte.