

Bio-Kokosnussöl/-FettDE-ÖKO-012
Non EU Agriculture**Produktspezifikation**

PRODUKTBESCHREIBUNG: Biologisches, reines, unraffiniertes, kaltgepresstes Kokosnussöl/-fett

HERKUNFT: Philippinen

ZUTATEN: 100% unraffiniertes, Bio-Kokosnussöl/-fett

SPEZIFIKATIONEN:

Physikalische Parameter	Grenzwerte/Bereich
Farbe	Weiß bis leicht beige, klar bis schwach trüb
Erscheinungsform	<26°C festes Fett >26°C flüssiges Öl
Duft + Geschmack	Arttypisch aromatisch, intensives Kokosaroma
Unverseifbare Bestandteile [g/100g]	<0,7
Wassergehalt [g/100g]	<0,5
Mittlere Dichte bei 35°C / 26°C	0,915 g/ml / 0,920 g/ml
Schmelzbereich [°C]	25 – 26

Chemische Parameter	Grenzwerte/Bereich
Peroxidzahl [meqO ₂ /kg Fett]	<3
Säurezahl [mgKOH/g Fett]	<0,8
aw-Wert	0,5

Mikrobiologische Parameter	Grenzwerte/Bereich
Gesamtkeimzahl aerob	<10 ³ KBE/g
Gesamtkeimzahl anaerob	<10 ³ KBE/g
Schimmel	<10 ² KBE/g
Hefen	<10 ² KBE/g
Enterobacteriaceae	<10 ² KBE/g
E.Coli	<10 KBE/g
Listeria monocytogenes	<10 ² KBE/g
Salmonellen in 25 g	Negative

VERPACKUNG:

Füllmenge	Artikelnummer	Verpackung
200 g	101836	Glas mit „Twist off“- Deckel
400 g	101837	Glas mit „Twist off“- Deckel
Alle Verpackungsarten sind in unserem Produktkatalog abgebildet.		

LAGERUNG & HALTBARKEIT:

Wir weisen darauf hin, dass die o. g. Qualitätsgarantie nicht für offene oder beschädigte Ware gilt. Die optimalen Lagerbedingungen bietet ein konstant geruchsneutraler, **kühler** (ca. 15°C), trockener, **vor Sonnenlicht geschützt** Raum. Das Produkt ist ungeöffnet bei sachgemäßer Lagerung bis zum angegebenen Mindesthaltbarkeitsdatum haltbar.

1.) Bei einer Umgebungstemperatur von >24°C wird das Öl transparent flüssig und kann einen weißen bis leicht gelben Bodensatz bilden.

2.) Bei einer Umgebungstemperatur < 22° C kristallisiert das Öl und erhärtet ggf. unter Bildung eines gelblichen Bodensatzes (natürliche Begleitstoffe).

Um das Produkt zu schmelzen, empfehlen wir, es bis auf max. 35° C zu erwärmen und nicht länger als 24 Stunden flüssig zu halten.

PRODUKTQUALITÄT

Nähere Informationen zur Produktqualität sind im zugehörigen Prüfreport abgebildet.

Kontaminanten werden regelmäßig untersucht und zusammen mit der Frequenz der Untersuchung in diesem Dokument festgehalten.

Nährwertdeklaration nach EU Nr. 1169/2011

Nährwerte	durchschnittlich pro 100g
Energie	3683 kJ/ 896 kcal
Fett	99 g
- davon gesättigte Fettsäuren	93 g
- davon einfach ungesättigte Fettsäuren	5,3g
- davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	0,8g
Kohlenhydrate	<0,1g
- davon Zucker	<0,1g
Ballaststoffe	0,6g
Eiweiß	<0,1g
Salz	<0,025 g

Nährwerte	durchschnittlich pro 100ml
Energie	3370 kJ/820 kcal
Fett	90,9g
- davon gesättigte Fettsäuren	85,5g
- davon einfach ungesättigte Fettsäuren	4,8g
- davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	0,7g
Kohlenhydrate	<0,1g
- davon Zucker	<0,1g
Ballaststoffe	0,5g
Eiweiß	<0,1g
Salz	<0,025g

Allergenliste nach EU Nr. 1169/2011

Allergene Stoffe			
(+ = ja - = nein)			
	Als Zutat enthalten	Mögliche Kreuzkontamination	Zeitweise im Betrieb vorhanden
Glutenhaltiges Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	-	-	-
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	-	-	-
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	-	-	-
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse	-	-	-
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	-	-	-
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse	-	-	-
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschl. Laktose)	-	-	-
Schalenfrüchte, d. h. Mandel (<i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnuss (<i>Corylus avellana</i>), Walnuss (<i>Juglans regia</i>), Kaschunuss (<i>Anacardium occidentale</i>), Pecannuss (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Paranuss (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistazie (<i>Pistacia vera</i>), Macadamianuss und Queenslandnuss (<i>Macadamia ternifolia</i>) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	-	-	-
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	-	-	-
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	-	-	-
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	-	-	-
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 ml/l als SO ₂ angegeben	-	-	+
Lupine und Lupinerzeugnisse	-	-	-
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	-	-	-