

Vereinigte Fettwarenindustrie GmbH Vogelweiderstraße 71 – 73 A-4600 Wels	<h1>Fertigwarenspezifikation</h1>	60004FS 
-----------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------

<b>Produktname:</b> Frivissa Frittieröl 2 lt., 10 lt., PT	<b>Datum:</b> 19.11.2014
<b>Artikelnummer:</b> 142, 146, 206	<b>Inhalt Version:</b> 6.0
Nicht unterschriebene Spezifikationen sind ungültig	

**ZUTATEN: Sonnenblumenöl, Ölsäurereiches Rapsöl, Ölsäurereiches Sonnenblumenöl**

Alle nicht erwähnten Parameter sowie Umweltkontaminationen entsprechen den Anforderungen der österreichischen Lebensmittelgesetzgebung und den Gesetzen der EU.

**Bestätigung GMO-Freiheit**

Wir bestätigen hiermit, dass in dem spezifizierten Produkt keine gentechnisch veränderten Rohstoffe verarbeitet wurden und dieses den EG-Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003 vom 18.10.2003 insofern entspricht, dass dieses nicht als GMO zu deklarieren ist.

Rückverfolgbarkeit:	Über QM und HACCP
Lagerbedingungen:	Vor Wärme schützen, trocken und dunkel
Lagerfähigkeit:	PT.: 365 Tage ab Abfülldatum; 2lt., 10lt.: 480 Tage ab Abfülldatum
Transportbedingungen:	Vor Wärme schützen, trocken und dunkel
Chargen-Bezeichnung:	LYJJJ00916

**Chemische Eigenschaften und physikalische Eigenschaften:**

Analyse	Min.	Level	Max.	Analytische Methode
Iodzahl:	104		120	DGF C-V 11 (02)
Peroxidzahl [meq O <sub>2</sub> /kg]:			1,0	DGF C-VI 6a (02)
FFA [%]:			0,10	DGF C-III 4 (97)
Transfettsäuren [%]:			1,0	DGF C-VI 10a (00)

**Organoleptische Untersuchung:**

Analyse	Spezifikation	Analytische Methode
Aussehen	Klar, ohne Trübung (50°C)	
Farbe	Gelblich	
Aroma/Geschmack	Arteigen, ohne Fremdgeschmack	
Geruch	Arteigen, ohne Fremdgeruch	

**Zusätzliche Angaben:**

Analyse	Min.	Level	Max.	Analytische Methode
<b>Zusatzstoffe:</b>		-		

**Nährwertangaben:**

Analyse	pro 100g	pro 100ml	pro 10ml	Analytische Methode
Brennwert [Kcal / 100g]:	900	828	-	Literatur
Brennwert [kJ / 100g]:	3700	3404	-	Literatur
Fett gesamt [g]:	100	92	-	Literatur
davon gesättigte Fettsäuren [g]:	9,0	8,3	-	DGF C-VI 10a (00)
Kohlenhydrate [g]:	0	0	-	Literatur
davon Zucker [g]:	0	0	-	Literatur
Eiweiß [g]:	0	0	-	Literatur
Salz [g]:	0	0	-	Literatur

Versionen mit niedrigerer Nummer verlieren mit Erhalt dieser Version Ihre Gültigkeit!

**MODUL 1**

Vereinigte Fettwarenindustrie GmbH Vogelweiderstraße 71 – 73 A-4600 Wels	<h1>Fertigwarenspezifikation</h1>	60004FS 
-----------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------

Fettsäurezusammensetzung % (unterliegt Schwankungen):				
Analyse	Min.	Level	Max.	Analytische Methode
- Buttersäure C 4:0				DGF C-VI 10a (00)
- Capronsäure C 6:0				DGF C-VI 10a (00)
- Caprylsäure C 8:0				DGF C-VI 10a (00)
- Caprinsäure C10:0				DGF C-VI 10a (00)
- Laurinsäure C 12:0				DGF C-VI 10a (00)
- Myristinsäure C 14:0				DGF C-VI 10a (00)
- Palmitinsäure C 16:0	2,0		8,0	DGF C-VI 10a (00)
- Stearinsäure C 18:0			5,5	DGF C-VI 10a (00)
- Arachinsäure C 20:0			0,5	DGF C-VI 10a (00)
- Behensäure C 22:0			1,0	DGF C-VI 10a (00)
- Lignocerinsäure C 24:0			0,5	DGF C-VI 10a (00)
- Myristoleinsäure C 14:1				DGF C-VI 10a (00)
- Palmitoleinsäure C 16:1				DGF C-VI 10a (00)
- Ölsäure C 18:1	50,0		61,0	DGF C-VI 10a (00)
- Eicosensäure C 20:1				DGF C-VI 10a (00)
- Erucasäure C 22:1				DGF C-VI 10a (00)
- Hexadecadiensäure C 16:2				DGF C-VI 10a (00)
- Hexadecatriensäure C 16:3				DGF C-VI 10a (00)
- Hexadecatetraenoic C 16:4				DGF C-VI 10a (00)
- Linolsäure C 18:2	30,0		40,0	DGF C-VI 10a (00)
- Linolensäure C 18:3			1,0	DGF C-VI 10a (00)
- Octadecatetraenoic C 18:4				DGF C-VI 10a (00)
- Elcosadienoic C 20:2				DGF C-VI 10a (00)
- Arachidionic C 20:4				DGF C-VI 10a (00)
- Eicosapentenoic (EPA) C 20:5				DGF C-VI 10a (00)
- Docosapentenoic (DPA) C 22:5				DGF C-VI 10a (00)
- Docosahexaenoic C 22:6				DGF C-VI 10a (00)

### MODUL 3

Versionen mit niedrigerer Nummer verlieren mit Erhalt dieser Version Ihre Gültigkeit!

Vereinigte Fettwarenindustrie GmbH Vogelweiderstraße 71 – 73 A-4600 Wels	<b>Fertigwarenspezifikation</b>	60004FS 
-----------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------

<b>Angaben zu Allergenen:</b>	
<b>Allergen / Inhaltsstoff</b>	<b>Im gelieferten Produkt enthalten (laut Rezeptur)</b>
Glutenhaltige Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	ja <input type="checkbox"/> nein <input checked="" type="checkbox"/>
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	ja <input type="checkbox"/> nein <input checked="" type="checkbox"/>
Eier und Eierzeugnisse	ja <input type="checkbox"/> nein <input checked="" type="checkbox"/>
Fische und Fischerzeugnisse	ja <input type="checkbox"/> nein <input checked="" type="checkbox"/>
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	ja <input type="checkbox"/> nein <input checked="" type="checkbox"/>
Soja und Sojaerzeugnisse	ja <input type="checkbox"/> nein <input checked="" type="checkbox"/>
Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)	ja <input type="checkbox"/> nein <input checked="" type="checkbox"/>
Schalenfrüchte (d.h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	ja <input type="checkbox"/> nein <input checked="" type="checkbox"/>
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	ja <input type="checkbox"/> nein <input checked="" type="checkbox"/>
Senf und Senferzeugnisse	ja <input type="checkbox"/> nein <input checked="" type="checkbox"/>
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	ja <input type="checkbox"/> nein <input checked="" type="checkbox"/>
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg / kg oder 10 mg / l	ja <input type="checkbox"/> nein <input checked="" type="checkbox"/>
Lupinen und Lupinerzeugnisse	ja <input type="checkbox"/> nein <input checked="" type="checkbox"/>
Weichtiere (Mollusken) und Weichtiererzeugnisse	ja <input type="checkbox"/> nein <input checked="" type="checkbox"/>

**MODUL 4**

Versionen mit niedrigerer Nummer verlieren mit Erhalt dieser Version Ihre Gültigkeit!

Die mikrobiologischen Analysenergebnisse unterliegen den Werten der unteren Tabelle (ansonsten liegt ein Analysenzertifikat bei).

Mikrobiologische Anforderungen:						
Mikrobiologie	Probenmenge	n	c	m	M	Methode
Gesamtkeimzahl	1g	5	2	100	1000	IDF 100 B
Coliforme Keime	1g	5	1	3	20	IDF 73 B
E. coli	1g	5	0	-	0	IDF 73 B
Enterokokken	0,1g	5	1	3	20	NMK 68
Bc. cereus	0,1g	5	2	10	100	NMK 67
Staph. aureus	1g	5	0	-	100	IDF 60 B
Sulfitred. Clostridien	1g	5	1	10	300	NMK 56
Hefen	0,1g	5	2	3	20	IDF 94 B
Schimmel	0,1g	5	2	3	20	IDF 94 B
Salmonellen	250g	10x25	0	-	-	IDF 93 B

n = Anzahl von unabhängigen und getrennt genommenen Untersuchungsmustern.  
c = Maximal erlaubte Anzahl von Ergebnissen zwischen m und M.  
m = Anzahl von Mikroorganismen, die mit dem beschriebenen Nachweis akzeptabel und einzuhalten ist.  
Dieser Wert stellt die Grenze dar, zwischen guter Qualität und bedingt akzeptabler Qualität bis einschließlich dem Wert für M.  
M = Anzahl der Mikroorganismen, die maximal akzeptiert werden kann. Die Überschreitung dieses Wertes, auch nur in einem Muster, ist inakzeptabel.

**MODUL 5**

Versionen mit niedrigerer Nummer verlieren mit Erhalt dieser Version Ihre Gültigkeit!