



Kokosöl

Version: 01

Revidiert am: 04-01-2021

Seite 1 / 3

Allgemeine Angaben	
Produktbeschreibung	100% Pflanzenöl (raffiniertes, gebleichtes und desodoriertes Kokosöl)
Zutatenliste	Kokosöl
Zusatzstoffe	Keine Zusätze
Gentechnik	GVO-frei: es wird bestätigt, dass das Produkt nach den europäischen Verordnungen EG 1829/2003 und EG 1830/2003 nicht kennzeichnungspflichtig ist
Ursprungsland	Auf Anfrage
Verwendungszweck	Geeignet für die Verwendung in der Lebensmittelindustrie Für frittieren, braten und backen.

Verpackung, Lagerbedingungen und Haltbarkeit		
Die Verpackung ist frei von unerwünschten physikalischen und chemischen Verunreinigungen und entspricht den Vorgaben der Verordnungen 1935/2004 und EU 10/2011		
Kühl, trocken und dunkel lagern auf Raumtemperatur ($\leq 20\text{ }^{\circ}\text{C}$). Nach Gebrauch schließen		
<i>Erhältlich in Verpackung:</i>	<i>Haltbarkeit ab Produktionsdatum:</i>	<i>Restlaufzeit bei Anlieferung:</i>
500 ml Plastikbecher	18 Monate	9 Monate
10 liter bag in box	18 Monate	9 Monate
20 kg karton	12 Monate	6 Monate
1000 liter IBC	12 Monate	6 Monate

Sensorik	
Konsistenz	Fest
Geschmack	Neutral
Geruch	Neutral
Farbe	Weiß

Physikalische und chemische Parameter	
Parameter	Norm
Dichte bei 40° C	908 – 921 kg/m ³
Peroxidzahl	Bis zu max 10,0 meq/kg (am Ende der Haltbarkeit Codex Stan 210-1999)
Schmelzpunkt	24 – 27°C
Fest Fettgehalt (SFC) bei 10°C	80%
20°C	34 - 42%
30°C	<1%



Kokosöl

Version: 01

Revidiert am: 04-01-2021

Seite 2 / 3

Fettsäurezusammensetzung (%)		
Fettsäure	Min.	Max.
C8:0 Caprylsäure	5	9
C10:0 Caprinsäure	5	9
C12:0 Laurinsäure	45	48
C14:0 Myristinsäure	16	20
C16:0 Palmitinsäure	8	11
C18:0 Stearinsäure	2	4
C18:1 Ölsäure	6	9
C18:2 Linolsäure	1	3
Transfettsäuren		1

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g	
Energie	3700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Davon Gesättigte Fettsäuren	91 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	7 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	2 g
Kohlenhydrate	0 g
Davon Zucker	0 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g

Mikrobiologische Eigenschaften

Unsere raffinierten Öle und Fette erfüllen die mikrobiologischen Kriterien der Verordnung EG 2073/2005. Bitte beachten Sie, dass raffinierte Öle und Fette eine Sterilisation Schritt durchlaufen und dann wegen des geringen Wasseraktivitäts-Grades in handelsüblichen raffinierten Ölen und Fetten unempfindlich gegenüber dem Wachstum von Mikroorganismen sind. Öle und Fette werden desodoriert (min. 180 °C für mindestens 2 Stunden), wodurch die mikrobiologische Aktivität beseitigt wird.

Unerwünschte Stoffe	
Schwermetalle (gemäß Verordnung EG 1881/2006 und Codex Stan 210)	Standards
Blei (Pb)	Max. 0,1 mg/kg
Eisen (Fe)	Max. 1,5 mg/kg
Kupfer (Cu)	Max. 0,1 mg/kg
Arsen (As)	Max. 0,1 mg/kg
Pestizide (gemäß Verordnung EG 396/2005 und Änderungen)	
Pestizidrückstände	EG 396/2005
Polycyclische aromatische Kohlenwasserstoffe (gemäß Verordnung EG 1881/2006 und Änderung 835/2011)	
PAK4: Summe von Benzo(a)pyren, Benz(a)anthracen, Benzo(b)fluoranthen	Max 20 ppb



Kokosöl

Version: 01

Revidiert am: 04-01-2021

Seite 3 / 3

und Chrysen	
Benzo(a)pyren	Max 2 ppb
Aflatoxine (gemäß Verordnung EG 1881/2006)	
Aflatoxine B ₁	max 2 µg/kg
Aflatoxine B ₁ +B ₂ +G ₁ +G ₂	max 4 µg/kg
Dioxin (gemäß Verordnung EG 1881/2006 und Änderung 835/2011)	
Summe aus dioxinen (WHO-PCDD/F-TEQ)	Max. 0,75 pg/g Fett
Summe aus dioxinen und dioxinähnlichen PCB (WHO-PCDD/F-PCB-TEQ)	Max. 1,25 pg/g Fett
Summe aus PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 und PCB180	Max. 40 ng/g Fett
Glycidyl-esters (gemäß Verordnung EU 290/2018, Änderung von EG 1881/2006)	
Glycidylfettsäureester, ausgedrückt als Glycidol	Max 1000 µg/kg
3-MCPD (gemäß Verordnung EU 1322/2020, Änderung von EG 1881/2006)	
Summe aus 3-Monochlorpropandiol und 3-MCPD-Fettsäureestern, ausgedrückt als 3-MCPD	Max 1250 µg/kg

Allergene		
Allergene Stoffe sowie daraus gewonnene Erzeugnisse	In Rezeptur enthalten	Kreuz-kontamination
Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut)	-	-
Krebstiere	-	-
Eier	-	-
Fische	-	-
Erdnüsse	-	-
Sojabohnen	-	-
Milch	-	-
Schalenfrüchte (Mandel, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse)	-	-
Sellerie	-	-
Senf	-	-
Sesamsamen	-	-
Schwefeldioxid und Sulphite (E220 –E228) in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg of 10 mg/l, als SO ₂ angegeben	-	-
Lupinen	-	-
Weichtiere	-	-

Haftungsausschluss
Die Angaben in diesem Datenblatt sind nach bestem Wissen gemacht und entsprechen dem Stand der Kenntnis zum Zeitpunkt des Überarbeitungsdatums. Sie sichern jedoch nicht die Einhaltung bestimmter Eigenschaften im Sinne einer Rechtsverbindlichkeit zu. Der Verwender muss sich selbst davon überzeugen, dass das Produkt für seinen jeweiligen Gebrauch geeignet ist.