

## SPEZIFIKATION

### 1. BEZEICHNUNG

Artikel Nr./Bezeichnung	<b>0521</b>	<b>NutriFrac P011</b>
Eigenschaften	Rein pflanzliche, ungehärtete Alternative zu gehärtetem Palmöl	
Anwendungen	Grundlage für Brühwürfel, Kaffeeweisser, Toppings, Ziehfette	
Sachbezeichnung nach LMV	Pflanzenfett	

### 2. HERSTELLER

Name	<b>NUTRISWISS AG</b>
Adresse	Industriering 30
	Postfach 224
	CH - 3250 Lyss
Telefon-Nr.	032 387 48 30
Fax-Nr.	032 387 48 00
E-Mail-Adresse	Frank.Moellering@Nutriswiss.ch

### 3. LIEFERFORM

Standardgebände	Karton à 25 kg
Kurzbeschreibung der Verpackung (Material)	Karton, HDPE-Innensack, blau

### 4. LAGERUNG

Mindesthaltbarkeit im Originalgebände	180 Tage
Lagertemperatur (Bereich von/bis)	15-18 °C
Lagerraumfeuchtigkeit (von/bis)	40-50 % rF

### 5. ZUSAMMENSETZUNG (inkl. Zusatzstoffe) (in mengenmässig absteigender Reihenfolge)

<b>Bezeichnung</b>	<b>Ursprung</b>
Palmöl – Fraktionen	Malaysia, Indonesien

## 6. EIGNUNG FÜR VEGETARIER / VEGANER (gem. Art. 33 LMV)

Kategorie	geeignet	nicht geeignet
Vegetarier (inkl. Milch, Honig u. Eier)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Veganer (Ohne Milch und Eier)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ovo - vegetarisch (inkl. Eier + Honig)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lacto – vegetarisch (inkl. Milch + Honig)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

## 7. ALLERGENE

Kategorie	Das Produkt enthält		Das Produkt kann enthalten
	Ja	Nein	
Glutenhaltige Getreide wie Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel und daraus hergestellte Produkte	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Milch und daraus hergestellte Produkte (einschliesslich Lactose)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Eier und daraus hergestellte Produkte	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Fische und daraus hergestellte Produkte	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Krebstiere und daraus hergestellte Produkte	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sojabohnen und daraus hergestellte Produkte	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	IP-Sojaöl wird im Betrieb verarbeitet
Erdnüsse und daraus hergestellte Produkte	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Erdnussöl wird im Betrieb verarbeitet
Hartschalenobst wie Baumnüsse, Haselnüsse, Mandeln, Pecannüsse, Makadamianüsse, Cashewkerne, Pistazien, Pinienkerne und daraus hergestellte Produkte	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sesamsamen und daraus hergestellte Produkte)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sellerie und daraus hergestellte Produkte (einschliesslich Selleriesalz)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Senf und daraus hergestellte Produkte	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sulfite (E 220-224, 226-228) in einer Konz.> 10mg/kg SO2 pro Kg od. Liter, bezogen auf das genussfertige Lebensmittel	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

## 8. ERNÄHRUNGSINFORMATION (pro 100 g)

Energiewert		3700 kJ
		900 Kcal
Eiweiss (N x 6.25)		0 g
Kohlenhydrate		0 g
Fett		100 g
gesättigte Fettsäuren	ca.	68 g
einfach ungesättigte Fettsäuren	ca.	26 g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	ca.	4 g
Transfettsäuren	<	1,5 g

## 9. SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN

Aussehen / Farbe	Weiss bis leicht gelblich
Geruch	Neutral
Geschmack	Neutral
Konsistenz / Textur	In flüssigem Zustand klar

## 10. BAKTERIOLOGIE

Kriterien	Einheit	Methode	Grenzwert
Aerobe mesophile GKZ	KBE/g	LMB	1'000
Enterobacteriaceen	KBE/g	LMB	100
E. coli	KBE/g	LMB	10
Hefen	KBE/g	LMB	100
Schimmel	KBE/g	LMB	100
Salmonellen	In 25 g	LMB	abwesend

## 11. CHEMISCHE / PHYSIKALISCHE KENNZAHLEN

Kriterien	Methode	Richtwert	min.	max.	Einheit
Tropfpunkt	Mettler	47-50			°C
FFA	LMB			0,10	%
POZ	LMB			1,0	meqO <sub>2</sub> /kg
Solid Fat 10°C	NMR		87		%
20°C	NMR		75	81	%
30°C	NMR		40	50	%
40°C	NMR			25	%

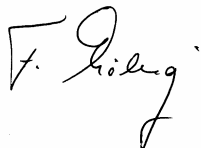
## 12. RÜCKSTANDE

Wirkstoff	Toleranzwerte / Grenzwerte (FIV, SR 817.021.23)
Arsen	< 0.1 mg/kg
Blei	< 0.1 mg/kg
Kupfer	< 0.1 mg/kg
Nickel	< 0.2 mg/kg
Benzo(a)pyren	max. 2 ppb
PCB	max. 1000 pg I-TEQ/kg

## 13. BESTÄTIGUNG

- Alle nicht aufgeführten Parameter, sowie Umweltkontaminationen entsprechen dem jeweils gültigen Schweizer Lebensmittelrecht und den Regelungen und Verordnungen des EU-Lebensmittelrechtes.
- Das Produkt stammt von Rohstoffen aus konventionellem Anbau. Es enthält keine gentechnisch veränderten Zutaten oder Zusatzstoffe.
- Die Einhaltung der spezifizierten Werte wird garantiert. Rohstoffbedingte Abweichungen von obigen Angaben werden vor der Auslieferung mitgeteilt.
- Diese Spezifikation hat solange Gültigkeit, bis eine revidierte Spezifikation zugestellt wird.

**NUTRISWISS AG**



F.Möllering