

CERTYFIKAT JAKOŚCI PRODUKTU

1. Nazwa produktu: Olej kokosowy

Numer wewnętrzny produktu:

541 157

Data produkcji:

2021-10-20

Data przydatności do spożycia:

2022-08-16

2. Nr partii:

220816C1020K

3. Produkt zgodny z Prawem Polskim, Unii Europejskiej i poniższymi wymaganiami

3.1 Wymagania jakościowe

3.1.1 Sensoryczne

Barwa, smak, konsystencja - zgodne z PN-A-86935: 1996

3.1.2 Fizykochemiczne

Cechy	Wyniki	Wymagania	Metoda
Wolne kwasy tłuszczowe (WKT), %, nie więcej niż	0,02	0,08	PN-ISO 660
Substancja tłuszczowa %, nie mniej niż	99,98	99,95	PN-EN ISO 662
Zawartość nadtlenków, milirównoważniki tlenu aktywnego na 1 kg produktu, nie więcej niż (w czasie produkcji)	0,12	1,0	PN-EN ISO 27107
Zawartość wody i substancji lotnych, % (m/m), nie więcej niż	0,02	0,05	PN-EN ISO 662
Punkt topnienia (°C) w zakresie	25,7	23 - 29	PN-ISO 6321
Zawartość fazy stałej (%) w zakresie			PN-EN ISO 8292
10 °C	79,6	74 - 86	
20 °C	39,4	30 - 45	
30 °C	0,1	max 5	

Zawartość estrów glicydowych max 1 ppm (Rozporządzenie UE 2018/290)

3.1.3 Mikrobiologiczne

Enterobacteriaceae max 100 jtk/g

Pleśnie max 100 jtk/g

Drożdże max 50 jtk/g

Bakterie lipolityczne max 10 jtk/g

4. GMO

W odniesieniu do Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady 1829/2003 i 1830/2003

produkt nie wymaga znakowania jako wytworzony z GMO.

5. Zanieczyszczenia

Produkt spełnia wymagania Rozporządzenia Komisji (WE) nr 1881/2006 z dn. 19.12.2006

wraz z późn. zmianami oraz Rozporządzenia (WE) nr 396/2005 z 23.02.2005 r. z późn. zmianami.

6. Alergeny

Alergeny * obecne w produkcie - brak

Krzyżowa obecność alergenów* - brak

* alergeny wymienione w załączniku nr II do Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z 25.10.2011 r. z późniejszymi zmianami.