

CERTYFIKAT JAKOSCI PRODUKTU

1. Nazwa produktu: **OLEJ KOKOSOWY RAFINOWANY**

Nr wewn trzny produktu: **5037421**

Data produkcji: **2023-08-31**

Data przydatnosci do spoiy: **2024-06-26**

2. Nr partii: **260624AK**

Waga netto (kg): **720,00**

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

3.1 Wymagania jakosciowe

3.1.1 Sensoryczne

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

3.1.2 Fizykochemiczne

Cechy	Wyniki	Wymagania	Metoda
Punkt topnienia (stopnie Celsjusza) w zakresie	24,60	od 23,00 do 29,00	PN-EN ISO 6321
Substancja tluszczowa %, nie mniej niz	99,98	od 99,95	PN-EN ISO 662
Wolne kwasy tluszczowe (WKT), %, nie wiócej niz	0,03	do 0,08	PN-EN ISO 660
Zawartosc fazy stalej (%) w zakresie 10 stopni Celsjusza	78,60	od 74,00 do 86,00	PN-EN ISO 8292
Zawartosc fazy stalej (%) w zakresie 20 stopni Celsjusza	37,40	od 30,00 do 45,00	PN-EN ISO 8292
Zawartosc fazy stalej (%) w zakresie 30 stopni Celsjusza	0,10	max5	PN-EN ISO 8292
Zawartosc nadtlenków (meq O ₂ /kg)	0,15	do 1,00	PN-EN ISO 27107
Zawartosc wody i substancji lotnych, % (m/m), nie wiócej niz	0,02	do 0,05	PN-EN ISO 662

Zawartosc estrów glicydowych max 1 ppm (Rozporzqdzienie UE 2018/290)

3.1.3 Mikrobiologiczne

Bakterie lipolityczne max 10 jtk/g

Drozdze max 50 jtk/g

Enterobacteriaceae max 100 jtk/g

Plesnie max 100 jtk/g

4. GMO

W odniesieniu do rozporzqdzienia Parlamentu Europejskiego i Rady 1829/2003 i 1830/2003 produkt nie wymaga znakowania jako wytworzony z GMO.

5. Zanieczyszczenia

Produkt spelnia wymagania Rozporzqdzienia Komisji (UE) nr 2023/915 z dn. 25.04.2023 wraz z p6zn. zmianami oraz Rozporzqdzienia (WE) nr 396/2005 z 23.02.2005 r. z p6zn. zmianami.

6. Alergeny

Alergeny * obecne w produkcji - brak

Krzyzowa obecność alergenów * - brak

* alergenów wymienionych w zał. nr II do Rozporzqdzienia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z 25.10.2011 r. z p6zniejszymi zmianami.

Dokument elektroniczny nie wymaga podpisu.