


Wyprodukowano dla: 	Specyfikacja dla wyrobu OLIO DI PALMA RAFFINATO - OLEJ PALMOWY RAFINOWANY	Strona 1/3
		Wydanie 2 Data wydania: 07.01.2020
Opracował:	Zatwierdził:	Przegląd specyfikacji:

- Nazwa produktu:** OLIO DI PALMA RAFFINATO - OLEJ PALMOWY RAFINOWANY
- Opis:** Bardzo dobrej jakości frytura palmowa wyprodukowana z rafinowanego, nieutwardzonego oleju palmowego o wysokim punkcie dymienia powyżej 220°C. Przeznaczona do produkcji cukierniczej i piekarniczej.
- Składniki:** olej palmowy.
- Zastosowanie:** Polecana do wielokrotnego, głębokiego smażenia pączków, faworków, frytek, mięs, ryb i warzyw.
- Pochodzenie produktu:** Wyprodukowano UE.


Cechy organoleptyczne (w temperaturze pokojowej):	Wymagania
Smak i zapach	Neutralny, bez obcych posmaków i zapachów
Struktura i konsystencja	Jednolita, stała, jednorodna w przekroju
Barwa	Jasnokremowa do jasnożółtej, jednorodna w całej masie

7. Wymagania fizyko-chemiczne:

Cechy	Wymagania
Wolne kwasy tłuszczowe (FFA), nie więcej niż, %	0,75
Wilgotność, nie więcej niż, %	0,15
Zawartość nadtlenków jako milirównoważniki tlenu aktywnego na 1 kg produktu, nie więcej niż	3,0
Liczba kwasowa w mg KOH na 1g produktu, nie więcej niż	1,5
Liczba jodowa w gI ₂ /100g	50-56
Kwasy tłuszczowe trans (TFA), nie więcej niż, %	1
Punkt topnienia	35-39°C
Punkt dymienia	220°C
Zawartość fazy stałej NMR	20 °C 20-28% 30 °C 6-12% 40 °C max 5%
Zanieczyszczenia - suma dioksyn (WHO-PCDD/F-TEQ), w olejach i tłuszczach roślinnych, max 0,75 pg/g tłuszczu - suma dioksyn i polichlorowanych bifenyli o właściwościach podobnych do dioksyn (WHO-PCDD/F-PCB-TEQ), max 1,25 pg/g tłuszczu - suma PCB28, PCB52, PCB101, PCB 138, PCB153 i PCB 180 – 40 ng/g - benzo(a)piren – max 2,0µg/kg - estry glicydowe (GE) – max 1000 µg/kg - estry 3-MCPD, max 2500 µg/kg	Produkt spełnia wymagania Rozporządzenia Komisji (UE) Nr 2023/915 z późniejszymi zmianami Produkt spełnia wymagania Rozporządzenia Komisji (UE) Nr 2020/1322 z późniejszymi zmianami
Zawartość metali w mg/kg, nie więcej niż - ołowiu	0,1

8. Wymagania mikrobiologiczne:

Cechy	Wymagania
<i>Enterobacteriaceae</i> , jtk/g, nie więcej niż	100
Drożdże i pleśnie jtk/g, nie więcej niż	100
Ogólna liczba drobnoustrojów, jtk/g, nie więcej niż	500
<i>Salmonella</i> spp.	nieobecna w 25 g

Wyprodukowano dla: 	Specyfikacja dla wyrobu OLIO DI PALMA RAFFINATO - OLEJ PALMOWY RAFINOWANY	Strona 2/3
		Wydanie 2 Data wydania: 07.01.2020
Opracował:	Zatwierdził:	Przegląd specyfikacji:

9. **GMO:** Produkt nie zawiera organizmów genetycznie modyfikowanych.

10. **Promieniowanie jonizujące:** Produkt nie został poddany promieniowaniu jonizującemu.

11. **Wartość odżywcza w 100g produktu*:**

Wartość energetyczna	3700 kJ / 900 kcal
Tłuszcz	100 g
- kwasy tłuszczowe nasycone	48 g
- kwasy tłuszczowe jednonienasycone	41 g
- kwasy tłuszczowe wielonienasycone	11 g
Węglowodany	0 g
- w tym cukry	0 g
Białko	0 g
Błonnik	0 g
Sól	0 g

*wartości podane w tabeli pochodzą z obliczeń

12. **Deklaracja dotycząca alergenów:**

Substancje podstawowe	Zaznaczyć znakiem X odpowiedź w odpowiedniej kolumnie		
	Obecność		
	Tak	Nie	ZK*
Zboża zawierające gluten (tj. pszenicę, żyto, jęczmień, owies zwyczajny, pszenica oplewiona, kamut lub ich szczepy hybrydowe) i produkty pochodne		X	
Skorupiaki i produkty pochodne		X	
Jajka i produkty pochodne		X	
Ryby i produkty pochodne		X	
Orzeszki ziemne i produkty pochodne		X	
Nasiona soi i produkty pochodne		X	
Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)**		X	X
Orzechy tj. migdał (<i>Amygdalus communis</i> L.), orzech laskowy (<i>Corylus avalla</i>), orzech włoski (<i>Junglas regia</i>), nerkowiec (<i>Anacardium occidentale</i>), orzech pekan (<i>Cary illinoiesis</i> (Wangenh.) K.Koch), orzech brazylijski (<i>Bertholletia excela</i>), pistacja (<i>Pistacja vera</i>), orzech makadamie (<i>Macadamia ternifolia</i>) i produkty pochodne		X	
Seler zwyczajny i produkty pochodne		X	
Gorczyca i produkty pochodne		X	
Nasiona sezamu i produkty pochodne		X	
Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniu powyżej 10 mg/kg lub 10mg/l w przeliczeniu na SO₂		X	
Łubin i produkty pochodne		X	
Mięczaki i produkty pochodne		X	


*ZK –ZAKAŻENIE KRZYŻOWE – oznacza, że skład recepturowy produktu nie zawiera tego alergenu, ale możliwe jest pojawienie się tego alergenu w dostarczonej produkcie ze względu na obecność tego alergenu w zakładzie producenta i stosowania go do wytwarzania innych produktów).

**Obecny w zakładzie.

13. **Opakowanie:**

Dystrybutor Ecoflores, ul. Waksmundzka 34, 34-400 Nowy Targ, Polska
 www.ecoflores.eu, kontakt@ecoflores.eu, T: 604-508-229

Dokument sporządzony elektronicznie – nie wymaga podpisu. / This is a computer generated document – no signature is required.

Wyprodukowano dla: 	Specyfikacja dla wyrobu OLIO DI PALMA RAFFINATO - OLEJ PALMOWY RAFINOWANY	Strona 3/3
		Wydanie 2 Data wydania: 07.01.2020
Opracował:	Zatwierdził:	Przegląd specyfikacji:

14. Oznakowanie:

Nazwa wyrobu, skład, nazwa i adres producenta, nr partii, data przydatności do spożycia, masa netto, warunki przechowywania.

15. Warunki przechowywania i transportu:

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu w temperaturze max +16°C.
 Temperatura podczas transportu od +5°C do +20°C.

16. Termin przydatności:

24 miesiące od daty produkcji.

17. Dokumentacja:

Atest jakościowy, dokument WZ lub CMR.