

## SOJAOLIE

### EAN 54 200532 0097 7

#### TECHNISCHE FICHE – 10/01/2023

**Ingrediënten:** sojaolie.

#### Voedingswaarden per 100 g

Voedingswaarde	3700 kJ 900 kcal
Koolhydraten	0 g
- Waarvan suikers	0 g
Vetten	100 g
- Waarvan verzadigd	16 g
Proteïnen	0 g
Zout	0 g

**Allergeneninformatie**    + = aanwezig  
                                     - = afwezig volgens recept  
                                     ? = onbekend, kan mogelijk sporen bevatten van ...

Gluten	-
Schaaldieren	-
Ei	-
Vis	-
Aardnoten (pinda's)	-
Soja	-
Melk (inclusief lactose)	-
Noten (schaalvruchten)	-
Selderij	-
Mosterd	-
Sesam	-
Zwavedioxide – sulfieten (E220-E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/L, uitgedrukt als SO <sub>2</sub>	-
Lupine	-
Weekdieren	-

**SOJAOLIE**  
**EAN 54 200532 0097 7**  
**TECHNISCHE FICHE – 10/01/2023**

**Algemeen:**

Productomschrijving:	100 % plantaardige olie uit sojabonen, volledig geraffineerd, gebleekt en gedeodoriseerd.
GMO status:	GMO-vrij : geproduceerd uit conventionele grondstoffen en niet onderworpen aan de etikettering, overeenkomstig de verordening EG 1829/2003 en EG 1830/2003.
Toepassing:	Geschikt voor gebruik in de levensmiddelenindustrie Niet boven 175°C verhitten

**Verpakking, opslag en houdbaarheid**

De productverpakking is vrij van ongewenste fysische en chemische contaminanten en voldoet aan de verpakkingsrichtlijnen EG 1935/2004 en EU 10/2011.	
Bewaren op kamertemperatuur ( $\leq 20^{\circ}\text{C}$ ) op een droge plaats en beschermen tegen licht. Goed sluiten na gebruik.	
Verpakking:	10 liter HDPE jerrican
Houdbaarheid vanaf productie:	18 maanden

**Organoleptische kenmerken**

Textuur:	Vloeibaar
Smaak:	Neutraal
Geur:	Neutraal
Kleur:	Licht geel

**SOJAOLIE**  
**EAN 54 200532 0097 7**  
**TECHNISCHE FICHE – 10/01/2023**

**Fysisch en chemische kenmerken**

Parameters	Norm
Densiteit bij 20° C:	919 - 925 kg/m <sup>3</sup>
Rookpunt:	~ 210°C
Vlampunt:	~ 300°C
Peroxide getal:	Oplopend tot max 10,0 meq/kg (einde houdbaarheid Codex Stan 210-1999)

**Vetzuursamenstelling (%)**

Vetzuur	Min.	Max.
C16:0 Palmitinezuur	8,0	14,5
C18:0 Stearinezuur	2,0	5,6
C18:1 Oliezuur	17,0	32,0
C18:2 Linolzuur	46,0	59,0
C18:3 Linoleenzuur	4,5	11,0
C22:1 Erucazuur	ND	0,5
Transvetzuren		1,5

**Microbiologische kenmerken**

Onze oliën en vetten voldoen aan de microbiologische criteria welke zijn vastgelegd in de verordening EG 2073/2005. Aangezien de oliën en vetten tijdens productie volledig worden verhit en een te laag vochtgehalte hebben om bacteriegroei mogelijk te maken, wordt geen microbiologisch onderzoek op de eindproducten uitgevoerd.

**SOJAOLIE**  
**EAN 54 200532 0097 7**  
**TECHNISCHE FICHE – 10/01/2023**

**Verontreinigende stoffen**

<b>Zware metalen</b> (volgens verordening EG 1881/2006 en Codex Stan 210)	<b>Normen</b>
Lood (Pb)	Max. 0,1 mg/kg
IJzer (Fe)	Max. 1,5 mg/kg
Koper (Cu)	Max. 0,1 mg/kg
Arseen (As)	Max. 0,1 mg/kg
<b>Pesticiden</b> (volgens verordening EG 396/2005 en wijzigingen)	
Residuen van pesticiden	EG 396/2005
<b>Poly aromatische koolwaterstoffen</b> (volgens verordening EG 1881/2006 en wijziging EU 835/2011)	
PAK4: Som van benzo(a)pyreen, benz(a)antraceen, benzo(b)fluorantheen en chryseen	Max 10 ppb
Benzo(a)pyreen	Max 2 ppb
<b>Dioxine</b> (volgens verordening EG 1881/2006 en wijzigingen & EU 1259/2011)	
Som van dioxinen (WHO-PCDD/F-TEQ)	Max. 0,75 pg/g vet
Som van dioxinen en dioxine-achtige PCB's (WHO-PCDD/F-PCB-TEQ)	Max. 1,25 pg/g vet
ICES-6 (Som van PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 en PCB180)	Max. 40 ng/g vet
<b>Glycidyl-esters</b> (volgens verordening EU 290/2018, wijziging van EG 1881/2006)	
Vetzuuresters van glycidyl, uitgedrukt als glycidol	Max 1000 µg/kg
<b>3-MCPD</b> (volgens verordening EU 1322/2020, wijziging van EG 1881/2006)	
Som van 3-monochloorpropaandiol en vetzuuresters van 3-MCPD, uitgedrukt als 3-MCPD	Max 1250 µg/kg /

**Disclaimer**

De gegeven specificatie is opgesteld op basis van informatie van onze toeleveranciers. Aan de inhoud van de specificatie kunnen geen rechten worden ontleend.