VFI GmbH Vogelweiderstraße 71 – 73 A-4600 Wels	**Fertigwarenspezifikation**	60004FS

Produktname:	**Egri Tafelöl 10 l**	**Datum: 20.01.2017**	
Artikelnummer:	**467**	**Inhalt Version: 3.0**	
		Nicht unterschriebene Spezifikationen sind ungültig	

ZUTATEN: Sonnenblumenöl, Rapsöl

Alle nicht erwähnten Parameter sowie Umweltkontaminationen entsprechen den Anforderungen der österreichischen Lebensmittelgesetzgebung und den Gesetzen der EU.

Bestätigung GMO-Freiheit

Wir bestätigen hiermit, dass in dem spezifizierten Produkt keine gentechnisch veränderten Rohstoffe verarbeitet wurden und dieses den EG-Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003 vom 18.10.2003 insofern entspricht, dass dieses nicht als GMO zu deklarieren ist.

Rückverfolgbarkeit:	Über QM und HACCP
Lagerbedingungen:	Vor Wärme schützen, trocken und dunkel
Lagerfähigkeit:	365 Tage ab Abfülldatum
Transportbedingungen:	Vor Wärme schützen, trocken und dunkel
Chargen-Bezeichnung:	LYJJJ00916

Chemische Eigenschaften und physikalische Eigenschaften:				
Analyse	**Min.**	**Level**	**Max.**	**Analytische Methode**
Iodzahl:	105		140	DGF C-V 11 (02)
Peroxidzahl bei Abfüllung [meq O_2/kg]:			1,0	DGF C-VI 6a (02)
FFA [%]:			0,10	DGF C-III 4 (97)
Transfettsäuren [%]:			1,0	DGF C-VI 10a (00)
Organoleptische Untersuchung:				
Analyse	**Spezifikation**			**Analytische Methode**
Aussehen	Klar, ohne Trübung			
Farbe	Gelblich			
Aroma/Geschmack	Arteigen, ohne Fremdgeschmack			
Geruch	Arteigen, ohne Fremdgeruch			
Zusätzliche Angaben:				
Analyse	**Min.**	**Level**	**Max.**	**Analytische Methode**
Zusatzstoffe:		-		
Nährwertangaben:				
Analyse	**pro 100g**	**pro 100ml**	**pro 10ml**	**Analytische Methode**
Brennwert [Kcal / 100g]:	-	3404	-	Literatur
Brennwert [kJ / 100g]:	-	828	-	Literatur
Fett gesamt [g]:	-	92	-	Literatur
davon gesättigte Fettsäuren [g]:	-	10	-	DGF C-VI 10a (00)
Kohlenhydrate [g]:	-	0	-	Literatur
davon Zucker [g]:	-	0	-	Literatur
Eiweiß [g]:	-	0	-	Literatur
Salz [g]:	-	0	-	Literatur

Versionen mit niedrigerer Nummer verlieren mit Erhalt dieser Version Ihre Gültigkeit!

MODUL 1

Fettsäurezusammensetzung % (unterliegt Schwankungen):				
Analyse	**Min.**	**Level**	**Max.**	**Analytische Methode**
- Buttersäure C 4:0				DGF C-VI 10a (00)
- Capronsäure C 6:0				DGF C-VI 10a (00)
- Caprylsäure C 8:0				DGF C-VI 10a (00)
- Caprinsäure C10:0				DGF C-VI 10a (00)
- Laurinsäure C 12:0				DGF C-VI 10a (00)
- Myristinsäure C 14:0			0,20	DGF C-VI 10a (00)
- Palmitinsäure C 16:0	2,50		13,50	DGF C-VI 10a (00)
- Stearinsäure C 18:0	0,80		6,50	DGF C-VI 10a (00)
- Arachinsäure C 20:0	0,10		1,20	DGF C-VI 10a (00)
- Behensäure C 22:0			1,50	DGF C-VI 10a (00)
- Lignocerinsäure C 24:0			0,50	DGF C-VI 10a (00)
- Myristoleinsäure C 14:1				DGF C-VI 10a (00)
- Palmitoleinsäure C 16:1			0,60	DGF C-VI 10a (00)
- Ölsäure C 18:1	14,0		70,0	DGF C-VI 10a (00)
- Eicosensäure C 20:1	0,10		4,30	DGF C-VI 10a (00)
- Erucasäure C 22:1			2,00	DGF C-VI 10a (00)
- Hexadecadiensäure C 16:2				DGF C-VI 10a (00)
- Hexadecatriensäure C 16:3				DGF C-VI 10a (00)
- Hexadecatetraenoic C 16:4				DGF C-VI 10a (00)
- Linolsäure C 18:2	15,0		74,0	DGF C-VI 10a (00)
- Linolensäure C 18:3	4,50		14,0	DGF C-VI 10a (00)
- Octadecatetraenoic C 18:4				DGF C-VI 10a (00)
- Elcosadienoic C 20:2			0,10	DGF C-VI 10a (00)
- Arachidionic C 20:4				DGF C-VI 10a (00)
- Eicosapentenoic (EPA) C 20:5				DGF C-VI 10a (00)
- Docosapentenoic (DPA) C 22:5				DGF C-VI 10a (00)
- Docosahexaenoic C 22:6				DGF C-VI 10a (00)

MODUL 3

Versionen mit niedrigerer Nummer verlieren mit Erhalt dieser Version Ihre Gültigkeit!

Angaben zu Allergenen:				
Allergen / Inhaltsstoff	**Im gelieferten Produkt enthalten (laut Rezeptur)**			
Glutenhaltige Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	ja	☐	nein	X
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	ja	☐	nein	X
Eier und Eiererzeugnisse	ja	☐	nein	X
Fische und Fischerzeugnisse	ja	☐	nein	X
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	ja	☐	nein	X
Soja und Sojaerzeugnisse	ja	☐	nein	X
Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)	ja	☐	nein	X
Schalenfrüchte (d.h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	ja	☐	nein	X
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	ja	☐	nein	X
Senf und Senferzeugnisse	ja	☐	nein	X
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	ja	☐	nein	X
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg / kg oder 10 mg / l	ja	☐	nein	X
Lupinen und Lupinenerzeugnisse	ja	☐	nein	X
Weichtiere (Mollusken) und Weichtiererzeugnisse	ja	☐	nein	X

MODUL 4

Versionen mit niedrigerer Nummer verlieren mit Erhalt dieser Version Ihre Gültigkeit!

Die mikrobiologischen Analysenergebnisse unterliegen den Werten der unteren Tabelle (ansonsten liegt ein Analysenzertifikat bei).

Mikrobiologische Anforderungen:

Mikrobiologie	Proben menge	n	c	m	M	Methode
Gesamtkeimzahl	1g	5	2	100	1000	IDF 100 B
Coliforme Keime	1g	5	1	3	20	IDF 73 B
E. coli	1g	5	0	-	0	IDF 73 B
Enterokokken	0,1g	5	1	3	20	NMK 68
Bc. cereus	0,1g	5	2	10	100	NMK 67
Staph. aureus	1g	5	0	-	100	IDF 60 B
Sulfitred. Clostridien	1g	5	1	10	300	NMK 56
Hefen	0,1g	5	2	3	20	IDF 94 B
Schimmel	0,1g	5	2	3	20	IDF 94 B
Salmonellen	250g	10x25	0	-	-	IDF 93 B

n = Anzahl von unabhängigen und getrennt genommenen Untersuchungsmustern.

c = Maximal erlaubte Anzahl von Ergebnissen zwischen m und M.

m = Anzahl von Mikroorganismen, die mit dem beschriebenen Nachweis akzeptabel und einzuhalten ist. Dieser Wert stellt die Grenze dar, zwischen guter Qualität und bedingt akzeptabler Qualität bis einschließlich dem Wert für M.

M = Anzahl der Mikroorganismen, die maximal akzeptiert werden kann. Die Überschreitung dieses Wertes, auch nur in einem Muster, ist inakzeptabel.

MODUL 5

Versionen mit niedrigerer Nummer verlieren mit Erhalt dieser Version Ihre Gültigkeit!