



Bvba Rabeko
Grensstraat 135
9032 Wondelgem
info@rabeko.be
+32495/51.28.08

Productspecificaties pagina 1/3 datum: 21.05.2021 / AJ

PRODUCTNAAM: Koolzaadolie met chili-aroma 200 ml ZOV

BESCHRIJVING: Vloeibare olie in spuitbus (zak op ventiel-bus)

GROOTTE VERPAKKING: 200 ml netto

NOTERING HOUDBAARHEIDSDATUM: DD.MM.YYYY

GEBRUIK: Dient om eender welk soort gebakken, gegrilde of gekookte voeding in te vetten of los te maken na bakken, frituren, grillen, op grillplaten, bakvormen, bakplaten... Het chili-aroma zal ook een extra toets geven aan bijvoorbeeld verschillende soorten pastagerechten, ...

GEBRUIKSAANWIJZING: De bus lichtjes schudden voor gebruik. Spray de olie vanop een afstand van ongeveer 20 cm rechtstreeks op de voeding voor of na het bakken volgens smaak. De olie zal gelijkmatig verdeeld worden bij het indrukken van het ventiel. Als je bijvoorbeeld 0,5 seconden op het ventiel drukt, krijg je ongeveer 0,5 g of 0,6 ml olie (19 kJ/4,5 kcal). Wanneer je gedurende 0,25 seconden spuit, krijg je ongeveer 0,25 g of 0,28 ml olie (9,5 kJ/ 2,25 kcal).

INGREDIËNTEN: Geraffineerde koolzaadolie (Brassica napus L.) (97%), stabilisator (koolzaadlecithine) E322 (3%), chili-aroma (0,2%). Drijfmiddel: perslucht (komt niet in contact met de andere ingrediënten, tweedelige spuitbus met zak op ventiel)

GRONDSTOFFEN: Koolzaadolie wordt geproduceerd in Estland. Lecithine en chili-aroma van Europese oorsprong. De koolzaadolie heeft geen modificatiebehandelingen ondergaan, zoals hydrogenering. Het product bevat geen propaan/butaan als drijfmiddel.

ALLERGENEN: Het product bevat geen allergenen volgens EU Nr. 1169/2011 app. II

GGO-STATUS: (EU Nr. 1829/2003 en EU Nr. 1830/2003) Product is gemaakt van niet-genetisch gemodificeerde grondstoffen.

BEWAREN: Droog te bewaren op een temperatuur van <+ 25°C weg van sterk geurende producten. Niet blootstellen aan fel licht en open vuur.

HOUDBAARHEID: 2 jaar

Gebruik van de spuitbus heeft geen invloed op de houdbaarheidsdatum.

SENSORISCHE KWALITEIT: typisch geraffineerde koolzaadolie met chili-aroma en -smaak

VOEDINGSSTOFFEN: Gemiddelde voedingswaarde

	per 100g	per 100 ml
Energie (kJ/kcal)	3700 / 900	3330 / 810

vetten (g),	100	90
waarvan gesatureerd	8	7,2
waarvan enkelvoudig onverzadigd	61	54,9
waarvan meervoudig onverzadigd	31	27,9
Koolhydraten (g),	0	0
waarvan suikers	0	0
Proteïnes (g)	0	0
Zout (g, 2,5 x Na)	0	0

Typische vetzuursamenstelling, % van de totale hoeveelheid

C16:0 palmitinezuur	3 – 5
C18:0 stearinezuur	1 – 2,5
C18:1 oliezuur	55 – 65
C18:2 linolzuur	18 – 25
C18:3 linoleenzuur	8 – 13
C20:0 arachidonzuur	0 – 1
C20:1 gondoïnezuur	0 – 2
C22:1 erucazuur	0 – 1
Transvetzuren	<0,8

ANDERE EIGENSCHAPPEN:

(Codexnormen voor vetten en oliën van plantaardige oorsprong, ...)

Vluchtige bestanddelen (% m/m bij 105 °C)	max. 0,2
---	----------

Onoplosbare onzuiverheden (% m/m)	max. 0,05
Zeepegehalte (% m/m)	max. 0,005
IJzer (mg/kg)	max. 1,5
Koper (mg/kg)	max. 0,1
Zuurtegraad (mg KOH/g)	max. 0,6
Peroxidegetal (meq O ₂ /kg)	max. 10

CONTAMINANTEN: (EU Nr. 1881/2006, EU Nr. 1259/2011, EU Nr. 2018/290, EU Nr. 396/2005)

Lood (mg/kg)	max. 0,10
Som van dioxinen (pg/g) (WHO-PCDD/ F-TEQ)	max. 0,75
Som van dioxinen en dioxineachtige Pcb's (pg/g) (WHO-PCDD/F-PCB-TEQ)	max. 1,25
Som van componenten (ICES-6) (ng/kg)	max. 40
Benzo[a]pyreen (ug/kg)	max. 2,0
Som van benzo[a]pyreen, benz(a)antraceen, benzo(b)fluorantheen en chryseen (ug/kg)	max. 10
Glycidylvetzuuresters onder de vorm van glycidol (ug/kg)	max. 1000
Melamine (mg/kg)	max. 2,5
Erucazuur (C22:1w9), inclusief erucazuur in vetten (g/kg)	max. 20
Residuen van bestrijdingsmiddelen	in overeenstemming met EU Nr. 396/2005

MICROBIOLOGISCHE KENMERKEN:

Aeroob kiemgetal	<1000 cfu/g
------------------	-------------

Gist en schimmel	< 100 cfu/g
Coliforme bacteriën	< 10 cfu/g
E. coli	<10 cfu/g
Listeria monocytogenes	neg/ 25 ml
Salmonella spp.	neg/ 25 ml

LET OP:

Kan openbarsten bij verhitting.

Buiten bereik van kinderen houden.

Beschermen tegen hitte, hete oppervlakken, vonken, vuur en andere ontstekingsbronnen.

Niet roken.

Niet rechtstreeks richten op een open vlam of andere ontstekingsbron.

Ook na gebruik niet doorboren of verbranden.

Tegen zonlicht beschermen.

Niet blootstellen aan temperaturen boven 50 graden Celsius.