



PRODUKTSPEZIFIKATION

Produktname: HIGH OLEIC SONNENBLUMEN-FRITTIERÖL 10L

Hersteller/Importen: Berthold GmbH

Adresse: Stronsdorf 191, A-2153 Stronsdorf

Zusammensetzung: 100 % raffiniertes Sonnenblumenöl mit hohem Gehalt an Ölsäure, nicht winterisiertes Öl + E900

Klassifizierung von Rohstoffen: Typ: Speise Öl

Gruppe: Pflanzenöl

Untergruppe: sortenreines Öl

Verpackung: 10l PET-Flasche

Sensorische Eigenschaften: Aussehen: Homogene klare Flüssigkeit ohne Verunreinigung

Geruch: Neutral, leicht je nach Rohstoff

Farbe: Gelb

Konsistenz: viskose Flüssigkeit

Geschmack: Neutral, leicht je nach Rohstoff

Rauchpunkttemperatur: 232°C. Die Temperatur, bei der sich die sensorischen Eigenschaften des Öls Sicherheit verändern. Das Öl kann gesundheitsschädlich werden

Verwenden: Geeignet für die direkte Verwendung als Lebensmittel und als Rohstoff für die Lebensmittelzubereitung. Das Produkt ist geeignet für: vegan, vegetarisch, zöliäkie.

Physikalische und chemische Parameter Wassergehalt (%)	EN ISO 8534	max. 0,1
Farbe Lovibond 5.25"	ISO 15305	max. 1,2
Peroxidzahl (meq O ₂ /kg, Öl)	EN ISO 3960	max. 20,0
Free fatty acids (%)	EN ISO 660	max. 0,3
Jodzahl (g I ₂ /100 g)	EN ISO 660	min. 78,0 / max. 100
Transfettsäuren (%)	EN ISO 12966-1	max. 1,2

BERTHOLD G.m.b.H.

Stronsdorf 191, A-2153 Stronsdorf | +43 (0) 2526 7296

www.berthold-entsorgung.at | oel@berthold-entsorgung.at





Fettsäurezusammensetzung (%): gemäß Codex Alimentarius, CODEX STAN 210		Methode
Myristinsäure C14: 0	0,1	EN ISO 12966-1
Palmitinsäure C16:0	2,6 – 5,0	
Stearinsäure C18: 0	2,7– 6,2	
Ölsäure C18: 1	80-90,7	
Linolsäure (LA) C18: 2	2,1 – 17,0	
Linolensäure (ALA) C18: 3	0,6	
Arachidinsäure C20: 0	0,5	
Ikosensäure C20:1	0,5	
Behensäure C22:0	Max. 0,5-1,6	
Erucasäure C22:1	Max. 0,3	
Lignocerinsäure C24:0	Max. 0,5	
ND = Nicht nachweisbar $\leq 0,05$ %	ND	

Kontaminanten:

Gemäß Verordnung (EU) 2023/915 in ihrer geänderten Fassung:

Blei	max.0,1 mg/kg
Summe aus Dioxinen	max.0,75 pg/g fett
Summe der Dioxine und PCB mit Dioxinähnlicher Wirkung	max.1,25 pg/g fett
Summe der PCBs ohne Dioxinähnliche Wirkung (ng/g)	max.40 ng/g fett
Benzo[a]pyren	max.2 µg/kg

BERTHOLD G.m.b.H.

Stronsdorf 191, A-2153 Stronsdorf | +43 (0) 2526 7296
www.berthold-entsorgung.at | oel@berthold-entsorgung.at





SUMME von 3-MCPD und seine Ester von 3-MCPD mit Fettsäuren (Raps-, Sonnenblumen- und Olivenöl, bestehend aus raffiniertem Olivenöl und nativem Olivenöl, sowie Mischungen von Ölen und Fetten nur mit Ölen und Fetten dieser Kategorie, ausgenommen natives Olivenöl)	max. max.1 250 µg/kg
3-MCPD und Ester von 3-MCPD mit Fettsäuren (Sonstige pflanzliche Öle, Mischungen von Ölen und Fetten nur mit Ölen und Fetten dieser Kategorie, einschließlich Oliventresteröl)	max. max.2 500 µg/kg
Glycidylester von Fettsäuren, ausgedrückt als Glycidol	max. max.1 000 µg/kg

Nährwertangaben pro 100 ml	
Brennwert	3404 kJ / 828 kcal
Fett	92,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	7,0 g
Kohlenhydrate	0,0 g
davon Zucker	0,0 g
Eiweiße	0,0 g
Salz	0,00 g

Mikrobiologische Anforderungen– Das Produkt erfüllt die Grenzwerte gemäß den Empfehlungen der FAO und WHO sowie des Codex Alimentarius. Gemäß Verordnung (EU) Nr. 2073/2005 Das Produkt gilt nicht als mikrobiologisch riskant.

Das raffinierte Sonnenblumenöl HOSO wird **ohne Einsatz von GMO** oder gentechnisch veränderten Organismen hergestellt.

BERTHOLD G.m.b.H.

Stronsdorf 191, A-2153 Stronsdorf | +43 (0) 2526 7296
www.berthold-entsorgung.at | oel@berthold-entsorgung.at





Allergene gemäß Verordnung EU 1169/2011

Allergen	Produkt enthält
Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Crustaceans and products thereof / Krustentiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l	Nein

Bestrahlung von Rohstoffen oder Produkten: Der Lieferant bescheinigt, dass das Rohmaterial oder das Produkt nicht bestrahlt wurde (keine UV, ionisierende, radioaktive).

Hygiene: Die Herstellung, Verarbeitung, Lagerung und der Transport der Produkte entsprechen den Anforderungen des Codex Alimentarius. Die Produkte enthalten keine Schädlingsarten oder Spuren von ihnen. Die Produkte enthalten keine Schadstoffe in Mengen, die die menschliche Gesundheit gefährden würden. Die Produkte erfüllen die Anforderungen an die Rückstandshöchstmengen von Pestiziden, die in den geltenden tschechischen und europäischen Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Lagerung: In sauberen, trockenen, überdachten und vor direkter Sonneneinstrahlung geschützten Lagerräumen bei Temperaturen bis zu 20 °C lagern. Das Produkt kann für kurze Zeit (14 Tage) bei Temperaturen bis zu 25 °C gelagert werden

BERTHOLD G.m.b.H.

Stronsdorf 191, A-2153 Stronsdorf | +43 (0) 2526 7296
www.berthold-entsorgung.at | oel@berthold-entsorgung.at





Verfahren und Bedingungen für die Beförderung von Erzeugnissen:

Transport in überdachten, sauberen und trockenen Transportmitteln, die nur für den Transport von Lebensmitteln bestimmt sind, frei von Gerüchen, Vorratsschädlingen und von Stoffen, die die Qualität des Produkts beeinträchtigen könnten. Die Transportfahrzeuge müssen allen Anforderungen der Lebensmittelhygiene entsprechen.

Mindesthaltbarkeit ab dem Herstellungsdatum und bei Lagerung bis zu 20°C: 12 Monate

Gültig ab: 01. 05. 2025

BERTHOLD G.m.b.H.

Stronsdorf 191, A-2153 Stronsdorf | +43 (0) 2526 7296

www.berthold-entsorgung.at | oel@berthold-entsorgung.at

