



## Technisches Datenblatt Unifrit Extra

Bezeichnung: Frittieröl  
Artikel-Nummer: 3710/B-3710  
Produkt-Identifikation: Brat- und Frittieröl  
Nettoinhalt: 10 Liter

Produkt Identifikation:  
Pflanzliches Öl (70 % Sonnenblumenöl, 30 % Rapsöl)  
Antioxidationsmittel: stark tokopherolhaltige Extrakte natürlichen Ursprungs



### 100ml (92g) Frittieröl enthalten durchschnittlich: Nährwerte Pro 100 ml

Brennwert: .....3404 kJ/828 kcal  
Eiweiss: ..... 0,0 g  
Kohlenhydrate: ..... 0,0 g  
davon Zucker: ..... 0,0 g  
Fett: .....92,0g  
davon gesättigte Fettsäuren: 9 g  
davon einfach ungesättigte Fettsäuren: 48 g  
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren: 43 g  
Linolensäure: ..... < 2,0 g  
Transfettsäuren ..... < 1,0 g  
Ballaststoffe: .....0 g  
Natrium: .....0 g

### Chemische und physikalische Eigenschaften

Seife: .....max 5 ppm  
Peroxyde: .....max 2 meq/kg (bei Abfüllung)  
Feucht: .....max 0,2%  
Freie Fettsäure: .....max 0,2%  
Geschmack: .....neutral  
Farbe (Lovibond): .....max 2 R

### Lagerbedingungen:

Trocken bei ein Lagertemperatur > 7 Grad Celsius.

### Liste der Allergene gemäß RL2003/89/EG und ALBA- Liste: Spalte Allergen Vorhanden (ja/nein)

1 Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose) .....Nein  
2 Eier und -erzeugnisse .....Nein  
3 Soja und -erzeugnisse .....Nein  
4 Glutenhaltiges Getreide  
(d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie daraus herstellte Erzeugnisse) ..Nein  
5 Rind .....Nein  
6 Schwein .....Nein  
7 Huhn .....Nein  
8 Fisch und -erzeugnisse .....Nein  
9 Krebstiere und -erzeugnisse .....Nein  
10 Mais und -erzeugnisse .....Nein  
11 Kakao und -erzeugnisse .....Nein  
12 Hülsenfrüchte und -erzeugnisse .....Nein  
13 Schalenfrüchte und -zeugnisse .....Nein  
14 Erdnüsse und -erzeugnisse .....Nein  
15 Sesam und -erzeugnisse .....Nein  
16 Glutamat (E 620 bis E 625) .....Nein  
17 Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO2 angegeben.....Nein  
18 Azofarbstoffe .....Nein  
19 Tartrazine (E 120) .....Nein  
20 Lupine .....Nein  
21 Senf und -erzeugnisse .....Nein  
22 Umbelliferen und -erzeugnisse .....Nein

Stand 22.10.2020

### **Erklärung GMO**

Kronsland GmbH bestätigt hiermit das UNIFRIT Frittieröle frei von gentechnisch verändertes Material sind.

Nach EU Vorschriften EC 1829/2003 und 1830/2003 ist eine Angabe auf der Verpackung nicht nötig.

### **Verpackung**

Die Verpackung ist frei von unerwünschte physische und chemische Kontaminanten gemäß Verpackungsverordnung EG 1935/2004 und 10/2011.

### **Haftungsausschluss**

Die Angaben in diesem Datenblatt sind nach bestem Wissen gemacht und entsprechen dem Stand der Kenntnis zum Zeitpunkt des Überarbeitungsdatums. Sie sichern jedoch nicht die Einhaltung bestimmter Eigenschaften im Sinne einer Rechtsverbindlichkeit zu. Der Verwender muss sich selbst überzeugen, dass das Produkt für seinen jeweiligen Gebrauch geeignet ist.

### **Mikrobiologische Daten**

Unsere raffinierten Öle und Fette erfüllen die mikrobiologischen Kriterien der Verordnung EG2073/2005. Bitte beachten Sie, dass raffinierte Öle und Fette eine Sterilisation Schritt durchlaufen und dann wegen des geringen Wasseraktivitäts-Grades in handelsüblichen raffinierten Ölen und Fetten unempfindlich gegenüber dem Wachstum von Mikroorganismen sind. Öle und Fette werden desodoriert (min. 180°C für mindestens 2 Stunden), wodurch die mikrobiologische Aktivität praktisch beseitigt wird.

