Hersteller/Inverkehrbringer	Bayola Erzeugergemeinschaft GmbH Schwaighausen 14 93138 Lappersdorf
Produktbezeichnung	**Kaltgepresstes Rapsöl**
Produktbeschreibung	Erzeugnis, das aus rohen, unbehandeltem Öl aus Rapssaat gewonnen wird, die nicht der GVO Kennzeichnungspflicht gemäß des gültigen EU Rechts unterliegt. Das Öl hat einen feinnussigen Geschmack und eine gelbe Farbe
Information zum Herstellungs-prozess	Rapsöl wird aus der Ölsaat Raps durch Pressen der Rapssaat gewonnen, dabei darf die Öltemperatur 40° C nicht überschreiten.
Verarbeitungshilfsstoffe	Keine.
Information zur Zusammen-setzung	Pflanzenöl besteht zu ca. 98% aus Rohfett und enthält damit viel Energie in hochverwertbarer Form. Die sortenreinen Öle zeichnen sich durch charakteristische Zusammensetzung der Fettsäure (gesättigte/ungesättigte) aus, die wieder die sortenspezifischen Kennzahlen wie Jodzahl, Erstarrungspunkt etc. bedingen. Außerdem enthalten rohe Pflanzenöle auch in geringen Umfang freie Fettsäuren, Farbpigmente und natürliches Vitamin E. **Rapsöl enthält:** Rohfett: 9%; Lecitin: 0,8% Vitamin E: 0,2% Freie Fettsäuren: 1,5% Gesättigte Fettsäuren: 7,1%; C16:0; C18:0 Einfach ungesättigte Fettsäuren: 64,9%; C18:1-9 Mehrfach ungesättigte Fettsäuren: 27,9%; C18:2 Erstarrungspunkt 0 bis -3° Jodzahl 105 bis 126
Angaben zu relevanten unerwünschten Stoffen im Rahmen der Risiko-orientierten Eigenkontrolle	Regelmäßiges Monitoring auf unerwünschte Stoffe gemäß den jeweils gültigen gesetzlichen Vorschriften sowie den Kontrollplänen der GQ Bayern, Geprüfte Qualität Bayern
Angaben zu Haltbarkeit und Lagerung	Öle – insbesondere solche mit höheren Anteilen an ungesättigten Fettsäuren können bei längerer und unsachgemässer Lagerung oxidieren (ranzig werden). Die Lagerung sollte daher so erfolgen, dass die Oxydation weitgehend unterbunden wird – möglichst niedrige ,Temperaturen, geringe Temperaturschwankungen, kein oder wenig Luftzutritt, möglichst dunkle Lagerung. Unter Luftabschluss ist ein längere Lagerung (> 1 Jahr) möglich; bei Luftzutritt sollt die Lagerung möglichst 5 Monate nicht überschreiten. Bitte MHD auf Verpackung beachten.
Information zur Verpackung und Verpackungsgrößen	Bayola Rapsspeiseöl wird in 0,25l Flaschen, 0,75l Flaschen, in 2, 3, 5 und 10 Liter Kunststoffkanister und in in Großkontainer bis 1000 l angeboten. Die 0,25l Flaschen werden in Kartons zu je 15 Flaschen und die 0,75l Flaschen in Kartons zu je 6 Flaschen verpackt.
Sicherheitshinweise	Rapsöl ist nicht toxisch, biologisch abbaubar und bedarf bei Umschlag und Transport keiner besonderen Sicherheitsvor-kehrungen. Allergische Reaktionen bei üblichen Gebrauch sind nicht bekannt. Keine Allergene vorhanden.
Hinweise auf kritische Inhaltsstoffe	Ein Verbleib von Saat Kontaminationen im Öl kann nicht ausgeschlossen werden .

Bayola Erzeugergemeinschaft GmbH, 18.07.2012