

	<b>QS- Handbuch</b>	Dok.Nr.:	17
	Datenblatt für Einzelfuttermittel der Positivliste	Revision:	A
		In Kraft gesetzt:	2012

<b>Hersteller/Inverkehrbringer</b>	Bayola Erzeugergemeinschaft GmbH Schwaighausen 14 93138 Lappersdorf																								
<b>Futtermittel-Produktbezeichnung</b>	<b>Rapsöl (2.10.01 der Positivliste)</b>																								
<b>Produktbeschreibung</b>	Erzeugnis, das aus rohen, unbehandeltem Öl aus Rapssaat gewonnen wird, die nicht der GVO Kennzeichnungspflicht gemäß des gültigen EU Rechts unterliegt																								
<b>Information zum Herstellungsprozess</b>	Rapsöl wird aus der Ölsaart Raps durch Pressen der Rapssaat gewonnen.																								
<b>Verarbeitungshilfsstoffe</b>	Keine.																								
<b>Information zur Zusammensetzung</b>	<p>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 Lecitin, freie Fettsäuren, Farbpigmente und Tocopherol (natürliches Vitamin E) <b>Rapsöl enthält:</b></p> <table border="0"> <tr> <td>Rohfett:</td> <td>99%</td> <td>Lecitin</td> <td>0,8%</td> </tr> <tr> <td>Freie Fettsäuren:</td> <td>2%</td> <td>Vitamin E</td> <td>0,2%</td> </tr> <tr> <td>Gesättigte Fettsäuren</td> <td>4% C16</td> <td>2% C18</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Ungesättigte Fettsäuren</td> <td>61% C18</td> <td>2% C22:1</td> <td>20% C18:2 /% C18:3</td> </tr> <tr> <td>Erstarrungspunkt</td> <td colspan="3">0 bis -3°</td> </tr> <tr> <td>Jodzahl</td> <td colspan="3">94 bis 126</td> </tr> </table>	Rohfett:	99%	Lecitin	0,8%	Freie Fettsäuren:	2%	Vitamin E	0,2%	Gesättigte Fettsäuren	4% C16	2% C18		Ungesättigte Fettsäuren	61% C18	2% C22:1	20% C18:2 /% C18:3	Erstarrungspunkt	0 bis -3°			Jodzahl	94 bis 126		
Rohfett:	99%	Lecitin	0,8%																						
Freie Fettsäuren:	2%	Vitamin E	0,2%																						
Gesättigte Fettsäuren	4% C16	2% C18																							
Ungesättigte Fettsäuren	61% C18	2% C22:1	20% C18:2 /% C18:3																						
Erstarrungspunkt	0 bis -3°																								
Jodzahl	94 bis 126																								
<b>Angaben zu relevanten unerwünschten Stoffen im Rahmen der Risikoorientierten Eigenkontrolle</b>	Regelmäßiges Monitoring auf unerwünschte Stoffe gemäß den jeweils gültigen gesetzlichen Vorschriften sowie den Kontrollplänen der QS, Qualität und Sicherheit GmbH																								
<b>Angaben zu Haltbarkeit und Lagerung</b>	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 eine längere Lagerung (> 1 Jahr) möglich; bei Luftzutritt soll die Lagerung möglichst 5 Monate nicht überschreiten.																								
<b>Sicherheitshinweise</b>	Rapsöl ist nicht toxisch, biologisch abbaubar und bedarf bei Umschlag und Transport keiner besonderen Sicherheitsvorkehrungen.																								
<b>Hinweise auf kritische Inhaltsstoffe</b>	Ein Verbleib von Saat Kontaminationen im Öl kann nicht ausgeschlossen werden.																								