

	FORMULARZ F-17.00.06	Strona 1/3
	Specyfikacja dla wyrobu Olej rzepakowy rafinowany	Wydanie 1 Data wydania: 18.12.2019
Opracował: Pełnomocnik ds. Jakości – Agata Lewandowska	Zatwierdził: Prezes Zarządu – Rafał Woźnica	Przegląd specyfikacji: 29.07.2024

1. Nazwa produktu: Olej rzepakowy

2. Opis: Rafinowany, nieutwardzony olej rzepakowy. Produkt przeznaczony do celów spożywczych.

Produkt może być wyprodukowany w systemach: HALAL, KOSHER lub ECO (na zamówienie klienta). Na certyfikacie jakościowym do certyfikowanego wyrobu gotowego umieszczane są dodatkowo: nazwa systemu oraz numer certyfikatu.

3. Skład: Olej rzepakowy rafinowany 100%

4. Zastosowanie: Produkt o wszechstronnym zastosowaniu, do produkcji spożywczej.

5. Pochodzenie produktu: Wyprodukowano w UE, składnik podstawowy pochodzi z UE.

6. Cechy organoleptyczne (w temperaturze pokojowej):

Cechy	Wymagania
Smak i zapach	Neutralny, bez obcych posmaków i zapachów
Struktura i konsystencja w 20°C	Płynna, jednolita w całej masie
Barwa	Jasnożółta do żółtej

7. Wymagania fizyko-chemiczne:

Cechy	Wymagania
Wolne kwasy tłuszczowe (FFA), nie więcej niż, %	0,1
Wilgotność, nie więcej niż, %	0,1
Zawartość nadtlenków jako milirownoważniki tlenu aktywnego na 1 kg produktu, mieszanina świeżych tłuszczów, nie więcej niż	1
Liczba kwasowa w mg KOH na 1g produktu, nie więcej niż	0,6
Liczba jodowa w gI ₂ /100g, nie więcej niż	105-118
Kwasy tłuszczowe trans (TFA), nie więcej niż, %	2
Zawartość zanieczyszczeń mechanicznych	niedopuszczalna
Zanieczyszczenia - suma dioksyn (WHO-PCDD/F-TEQ), w olejach i tłuszczach roślinnych, max 0,75 pg/g tłuszczu - suma dioksyn i polichlorowanych bifenili o właściwościach podobnych do dioksyn (WHO-PCDD/F-PCB-TEQ), max 1,25 pg/g tłuszczu - suma PCB28, PCB52, PCB101, PCB 138, PCB153 i PCB 180 – 40 ng/g - benzo(a)piren – max 2,0µg/kg - kwas erukowy- max 20 g/kg - estry glicydowe (GE) – max 1000 µg/kg - estry 3-MCPD, max 1250 µg/kg	Produkt spełnia wymagania Rozporządzenia Komisji (WE) Nr 2023/915 z późniejszymi zmianami
Zawartość metali w mg/kg, nie więcej niż - ołowiu	0,1

8. Wymagania mikrobiologiczne:

Cechy	Wymagania
Enterobacteriaceae, jtk/g, nie więcej niż	100
Drożdże i pleśnie jtk/g, nie więcej niż	100
Ogólna liczba drobnoustrojów, jtk/g, nie więcej niż	500
Salmonella spp.	nieobecna w 25 g

9. GMO: Produkt nie zawiera organizmów genetycznie modyfikowanych.

10. Promieniowanie jonizujące: Produkt nie został poddany promieniowaniu jonizującemu.

	FORMULARZ F-17.00.06	Strona 2/3
	Specyfikacja dla wyrobu Olej rzepakowy rafinowany	Wydanie 1 Data wydania: 18.12.2019
Opracował: Pełnomocnik ds. Jakości – Agata Lewandowska	Zatwierdził: Prezes Zarządu – Rafał Woźnica	Przegląd specyfikacji: 29.07.2024

11. Wartość odżywcza w 100g produktu*:

Wartość energetyczna	3700 kJ / 900 kcal
Tłuszcz	100 g
- kwasy tłuszczowe nasycone	7 g
- kwasy tłuszczowe jednonienasycone	79 g
- kwasy tłuszczowe wielonienasycone	14 g
Węglowodany	0 g
- w tym cukry	0 g
Białko	0 g
Błonnik	0 g
Sól	0 g

*wartości podane w tabeli pochodzą z obliczeń

12. Deklaracja dotycząca alergenów:

Substancje podstawowe	Zaznaczyć znakiem X odpowiedź w odpowiedniej kolumnie		
	Obecność		
	Tak	Nie	ZK*
Zboża zawierające gluten (tj. pszenicę, żyto, jęczmień, owies zwyczajny, pszenica oplewiona, kamut lub ich szczepy hybrydowe) i produkty pochodne		X	
Skorupiaki i produkty pochodne		X	
Jajka i produkty pochodne		X	
Ryby i produkty pochodne		X	
Orzeszki ziemne i produkty pochodne		X	
Nasiona soi i produkty pochodne		X	
Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)		X	
Orzechy tj. migdał (<i>Amygdalus communis</i> L.), orzech laskowy (<i>Corylus avalla</i>), orzech włoski (<i>Junglas regia</i>), nerkowiec (<i>Anacardium occidentale</i>), orzech pekan (<i>Cary illinoiesis</i> (Wangenh.) K.Koch), orzech brazylijski (<i>Bertholletia excela</i>), pistacja (<i>Pistacia vera</i>), orzech makadamie (<i>Macadamia ternifolia</i>) i produkty pochodne		X	
Seler zwyczajny i produkty pochodne		X	
Gorczyca i produkty pochodne		X	
Nasiona sezamu i produkty pochodne		X	
Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniu powyżej 10 mg/kg lub 10mg/l w przeliczeniu na SO ₂		X	
Łubin i produkty pochodne		X	
Mięczaki i produkty pochodne		X	

*ZK –ZAKAŻENIE KRZYŻOWE – oznacza, że skład recepturowy produktu nie zawiera tego alergenu, ale możliwe jest pojawienie się tego alergenu w dostarczonym produkcie ze względu na obecność tego alergenu w zakładzie producenta i stosowania go do wytwarzania innych produktów).

13. Opakowanie:

Luzem w cysternie przeznaczonych tylko do przewozu żywności.
Paletozbiornik (IBC), 1000 l / 900 kg
Butelki plastikowe 3 l. Paleta 648 l / 583,2 kg (4 warstwy x 54 butelki).
Butelki plastikowe 5 l. Paleta 600 l / 540 kg (3 warstwy x 40 butelek).
Butelki plastikowe 10 l. Paleta 720 l / 648 kg (3 warstwy x 24 butelki).

	FORMULARZ F-17.00.06		Strona 3/3
	Specyfikacja dla wyrobu Olej rzepakowy rafinowany		Wydanie 1 Data wydania: 18.12.2019
Opracował: Pełnomocnik ds. Jakości – Agata Lewandowska	Zatwierdził: Prezes Zarządu – Rafał Woźnica	Przegląd specyfikacji: 29.07.2024	

14. Oznakowanie:

Nazwa wyrobu, skład, nazwa i adres producenta, nr partii, data przydatności do spożycia, masa netto, warunki przechowywania.

15. Warunki przechowywania i transportu:

Luz:

Temperatura podczas transportu 20°C.

Temperatura magazynowania w zbiorniku magazynowym: do 20°C.

Przechowywać w szczelnych zbiornikach ze stali nierdzewnej lub posiadających dopuszczenie do kontaktu z żywnością, bez dostępu powietrza i światła.

Paletozbiorniki (IBC):

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu w temperaturze max +25°C.

Temperatura podczas transportu od +5°C do +30°C.

Produkty pakowane:

Przechowywać w suchym i zimnym miejscu w temperaturze max +20°C.

Temperatura transportu: +5°C do +25°C.

16. Termin przydatności:

Luz, stosowanie poduszki azotowej podczas przechowywania: 6 miesięcy.

Pojemniki IBC: 12 miesięcy w temperaturze do 20°C

8 miesięcy w temperaturze powyżej 22°C

Po otwarciu zużyć w ciągu 6 miesięcy

Produkty pakowane: 12 miesięcy.

17. Dokumentacja:

Atest jakościowy, dokument WZ lub CMR, certyfikat mycia cysterny, dokument wagowy.