

QS- Handbuch Datenblatt für Einzelfuttermittel der Positivliste	Dok.Nr.:	18
	Revision:	A
	In Kraft gesetzt:	2012

Hersteller/Inverkehrbringer	Bayola Erzeugergemeinschaft GmbH Schwaighausen 14 93138 Lappersdorf																								
Futtermittel-Produktbezeichnung	Rapsöl (2.10.01 der Positivliste)																								
Produktbeschreibung	Erzeugnis, das aus rohen, unbehandeltem Öl aus Rapssaat gewonnen wird, die nicht der GVO Kennzeichnungspflicht gemäß des gültigen EU Rechts unterliegt																								
Information zum Herstellungsprozess	Rapsöl wird aus der Ölsaart Raps durch Pressen der Rapssaat gewonnen.																								
Verarbeitungshilfsstoffe	Keine.																								
Information zur Zusammensetzung	<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) Rapsöl enthält:</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																								
Angaben zu relevanten unerwünschten Stoffen im Rahmen der Risikoorientierten Eigenkontrolle	Regelmäßiges Monitoring auf unerwünschte Stoffe gemäß den jeweils gültigen gesetzlichen Vorschriften sowie den Kontrollplänen der QS, Qualität und Sicherheit GmbH																								
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.																								
Sicherheitshinweise	Rapsöl ist nicht toxisch, biologisch abbaubar und bedarf bei Umschlag und Transport keiner besonderen Sicherheitsvorkehrungen.																								
Hinweise auf kritische Inhaltsstoffe	Ein Verbleib von Saat Kontaminationen im Öl kann nicht ausgeschlossen werden.																								