

	Produktspezifikationen / Produktspezifikation	spez. Nr. / Spez. Nr.: 0011 Anzahl der Seiten / Seiten: 6 Veröffentlichungsdatum : 01.06.2015 Überarbeitungsdatum : 06.06.2022
--	--	---

Produktname <i>Produktname:</i>	Trester – Olivenöl <i>Trester – Olivenöl</i>	Druckdatum/ Druckdatum: 09.12.2022
---	--	---

Hersteller: <i>Hersteller:</i>	, Tschechische Republik/Tschechische Republik Ekokoza sro Fryčovice 297 73945, Fryčovice
--	---

Popis produktu / Produktbeschreibung	
Zutaten: <i>Zutaten:</i>	Trester aus 100 % Olivenöl <i>100 % Oliventresteröl</i>
Öl, das ausschließlich Öle enthält, die durch die Verarbeitung von Oliventrester gewonnen werden, und Öle, die direkt aus Oliven gewonnen werden. <i>Öl, das ausschließlich aus durch Verarbeitung von Oliventrester gewonnenen Ölen und direkt aus Oliven gewonnenen Ölen besteht.</i>	
Zusatzstoff / Enthält keine Lebensmittelzusatzstoffe	
Das Produkt wird gemäß den Anforderungen der HACCP- und IFS-Standards sowie in Übereinstimmung mit den EU-Vorschriften und -Richtlinien hergestellt. <i>Das Produkt wird unter HACCP- und IFS-Anforderungen sowie in Übereinstimmung mit weiteren Regeln und Vorschriften der EU hergestellt.</i>	

Verwendung / Verwendung: Als Rohstoff für die Lebensmittelherstellung, zur direkten Verwendung als Lebensmittel, zur warmen Zubereitung von Speisen, für die kalte Küche. Für keine Verbrauchergruppe ist eine Einschränkung bekannt <i>Als Rohstoff zur Herstellung von Lebensmitteln zur direkten Verwendung als Lebensmittel oder zum Kochen von Lebensmitteln, für die kalte Küche. Für einige Verbrauchergruppen sind keine Einschränkungen bekannt.</i>
Herkunftsland / Herkunftsland Spanien _

Organoleptische Anforderungen / organoleptische Eigenschaften:	
Aussehen <i>Aussehen</i>	Brillant und klar, kein Schleier. Da es sich um einen natürlichen Prozess handelt, können Früchte durch natürliches Dekantieren entstehen. Die Qualität des Öls wird dadurch nicht beeinträchtigt. <i>Brillant und klar, ohne Trübung. Da es sich um einen natürlichen Prozess handelt, können beim natürlichen Dekantieren Fruchtreste austreten. Die Ölqualität wird dadurch nicht beeinträchtigt.</i>
Konsistenz <i>Konsistenz</i>	Viskose Flüssigkeit <i>Viskose Flüssigkeit</i>
Farbe <i>Farbe</i>	Grün mit goldenen Farbtönen, je nach Typ unterschiedlich <i>Grün mit goldenen Reflexen, je nach Sorte unterschiedlich</i>
Schmecken <i>Schmecken</i>	Typisch und unverwechselbar nach dem Ausgangsrohstoff <i>Typisch und eigenartig für Rohstoffe</i>
Duft <i>Geruch</i>	Typisch und unverwechselbar nach dem Ausgangsrohstoff <i>Typisch und eigenartig für Rohstoffe</i>



	Produktspezifikationen / Produktspezifikation	spez. Nr. / Spez. Nr.: 0011 Anzahl der Seiten / Seiten: 6 Erscheinungsdatum: 01.06.2015 Überarbeitungsdatum: 06.06.2022 Druckdatum: Trester –
--	--	--

Olivenöl

09.12.2022

Produktname <i>Produktname:</i>	<i>Trester – Olivenöl</i>
---	---------------------------

Physikalische und chemische Parameter		
Parameter	Grenze Grenze	Parameter
Spektrofotometrie / Spectrophotometry: K-232 K-270 ȳ K	N / A ≤ 1,70 ≤ 0,18	Spektrofotometrie <i>Spektrophotometrie</i>
Freie Fettsäuren (%) <i>FFA (%)</i>	≤ 1,0	ISO 660
Säurezahl (mg KOH pro 1g Fett) <i>Säurewert (mg KOH pro 1g Fett)</i>	1,6	ISO 660
Peroxidzahl (meq O2/kg) <i>Peroxidwert (meq O2/kg)</i>	≤ 15,0	ISO 3960
Dichte bei 20°C (kg/l) <i>Dichte bei 20°C (kg/l)</i>	0,916	Hydrometer Dichtemesser
Wassergehalt bei 105°C (%) <i>Wassergehalt bei 105°C (%)</i>	0,1	Karl Fischer

Fettsäurezusammensetzung (FA) (%) / <i>Inhalt Fettsäuren (%)</i>		Methode / <i>Geschmacksmethode</i>
Myristová/Myristic C14:0	≤ 0,03	
Palmitisch C16:0	7,5–20,0	
Stearinsäure C18:0	0,5-5,0	
Ölsäure C18 :1	55,0- 83,0	
Linolsäure (LA)/ <i>Linolsäure</i> C18:2	3,5-21,0	
ȳ-Linolensäure (ALA)/ <i>ȳ-Linolensäure (ALA)</i> C18:3	≤ 1,00	
<i>Arachová/ Arachidic</i> C20:0	≤ 0,60	
<i>Ikosenová/ Eicosenoic</i> C20:1	≤ 0,40	
<i>Behenová/ Behenic</i> C22:0	≤ 0,30	
<i>Lignocerová/ Lignoceric</i> C24:0	≤ 0,20	

Fettsäurezusammensetzung: gemäß Codex Alimentarius, CODEX STAN 2

Fettsäurezusammensetzung: gemäß Codex Alimentarius, CODEX STAN 210



	Produktspezifikationen / Produktspezifikation	spez. Nr. / Spez. Nr.: 0011 Anzahl der Seiten / <i>Seiten</i> : 6 Erscheinungsdatum: 01.06.2015 Überarbeitungsdatum: 06.06.2022 Druckdatum: Trester –
--	--	--

Produktname <i>Produktname:</i>	Olivenöl <i>Trester – Olivenöl</i>
---	--

Nährwertangaben pro 100 ml / Nährwert pro 100 ml	
Energiewert / <i>Energie</i>	3389 kJ / 824 kcal
Fette / <i>Fett</i> ,	91,6 g
aus dem <i>gesättigte Fettsäuren bestehen</i>	13,7 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren / <i>davon einfach ungesättigte Fettsäuren</i> / davon	72,4 g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	5,5 g
Kohlenhydrate / <i>davon Zucker</i>	0 g
	0 g
Proteine / <i>Protein</i>	0 g
Salz / <i>Salz</i>	0 g

Kontaminanty / Verunreinigungen	
Gemäß Verordnung (EG) 1259/2011 und Dekret Nr. 305/2004 Slg. in der jeweils gültigen Fassung / <i>Gemäß Verordnung (EG) 1259/2011 und Dekret Nr. 305/2004 Slg. in der geänderten Fassung</i>	
Olovo / <i>Blei</i> ÿ	max. 0,1 mg/kg
Dioxine / ÿ <i>Dioxine (WHO-PCCD/F-TEQ)</i> ÿ Dioxine	max. 0,75 pg/g Freisetzung
und PCBs Dioxinwirkungen / ÿ <i>Dioxine und dioxinähnliche PCBs (WHO-PCCD/F-PCB-TEQ)</i>	max. 1,25 pg/g Vorrat
PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 und PCB1	max. 40 ng/g Freisetzung
Benzo[a]pyren / <i>Benzo(a)pyren: ÿ</i>	max. 2 µg/kg
Benzo[a]pyrenu, Benzo[a]anthracenu, Benzo[b]fluoranthenu a chrysenu / ÿ <i>PHA</i>	max. 10 µg/kg

Allergene gemäß EG 1169/2011 / Allergenstatus gemäß EG 1169/2011		
	Enthält/ <i>enthalten</i>	Kreuzkontamination / <i>Kreuzkontamination</i>
Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer etc.) und deren Produkte / <i>Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer usw.) und daraus hergestellte Produkte</i>	NEIN / <i>NEIN</i>	NEIN / <i>NEIN</i>
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	NEIN / <i>NEIN</i>	NEIN / <i>NEIN</i>
Eier und Eiprodukte / <i>Eier und daraus hergestellte Produkte</i>	NEIN / <i>NEIN</i>	NEIN / <i>NEIN</i>
Fisch und daraus hergestellte Produkte	NEIN / <i>NEIN</i>	NEIN / <i>NEIN</i>



	Produktspezifikationen / Produktspezifikation	spez. Nr. / Spez. Nr.: 0011 Anzahl der Seiten / Seiten: 6 Erscheinungsdatum: 01.06.2015 Überarbeitungsdatum: 06.06.2022 Druckdatum: Trester – Olivenöl
--	--	--

Produktname Produktname:	Trester – Olivenöl
---	---------------------------

Kerne von Erdnüssen (Erdnüsse) und daraus hergestellte Produkte	NEIN / NEIN	NEIN / NEIN
Sojabohnen und ihre Produkte / Sojabohnen und daraus hergestellte Produkte	NEIN / NEIN	NEIN / NEIN
Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)/ Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	NEIN / NEIN	NEIN / NEIN
Nüsse und ihre Produkte / Nüsse und daraus hergestellte Produkte	NEIN / NEIN	NEIN / NEIN
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen über 10 mg/kg bzw. 10 mg/l / Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen über 10 mg/kg bzw. 10 mg/l	NEIN / NEIN	NEIN / NEIN
Weichtiere und ihre Produkte / Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	NEIN / NEIN	NEIN / NEIN
Senf und seine Produkte / Senf und daraus hergestellte Produkte	NEIN / NEIN	NEIN / NEIN
Sellerie und seine Produkte / Sellerie und daraus hergestellte Produkte	NEIN / NEIN	NEIN / NEIN
Lupine und seine Produkte / Lupine und daraus gewonnene Produkte	NEIN / NEIN	NEIN / NEIN
Sesamsamen und ihre Produkte / Sesamsamen und Produkte daraus	NEIN / NEIN	NEIN / NEIN

Mikrobiologische Anforderungen / Mikrobiologische Anforderungen
Das Produkt ist mikrobiologisch unbedenklich, EU-Verordnung 2073/2005. Das Produkt ist mikrobiologisch nicht gefährlich, EU-Verordnung 2073/2005.

Mindesthaltbarkeit bis zur Lagerung bei 20°C / Haltbarkeit bei einer Lagertemperatur unter 20 °C	
Kontejner / Container	6 Monate / 6 Monate
Verpackte Produkte	12 Monate / 12 Monate

Lagerung : Die Lagerung erfolgt in sauberen, trockenen, überdachten Lagerräumen, geschützt vor direkter Sonneneinstrahlung, bei einer Temperatur von bis zu 20 °C. / In einem sauberen, trockenen Innenlager lagern, vor direkter Sonneneinstrahlung schützen und bei einer Temperatur von bis zu 20 °C aufbewahren.
Bedingungen für den Transport: Transportfahrzeuge und Verpackungen erfüllen alle hygienischen Anforderungen an Lebensmittel. Der Transport erfolgt in überdachten, sauberen und trockenen Transportmitteln, die ausschließlich für den Transport von Lebensmitteln, geruchsfrei und für die Lagerung bestimmt sind



	Produktspezifikationen / Produktspezifikation	spez. Nr. / Spez. Nr.: 0011 Anzahl der Seiten / Seiten: 6 Erscheinungsdatum: 01.06.2015 Überarbeitungsdatum: 06.06.2022 Druckdatum: Trester – Olivenöl
--	--	--

Produktname Produktname:	Trester – Olivenöl	09.12.2022
------------------------------------	---------------------------	------------

Schädlinge, getrennt von Stoffen, die die Qualität des Rohstoffs beeinträchtigen könnten. Die Art des Transports und der Verpackung sowie die Kennzeichnung der Verpackung werden auf Grundlage einer Vereinbarung zwischen dem Lieferanten und dem Kunden festgelegt. / *Transportfahrzeuge und Verpackungen erfüllen alle hygienischen Anforderungen an Lebensmittel. Der Transport erfolgt in sauberen und trockenen Transportgeräten, die ausschließlich für den Transport von Lebensmitteln bestimmt sind, frei von Gerüchen und Lagerschädlingen sowie von Stoffen, die die Qualität der Rohstoffe beeinträchtigen könnten. Die Art des Transports sowie die Verpackung und Kennzeichnung der Packstücke werden auf der Grundlage der Vereinbarung zwischen dem Lieferanten und dem Kunden festgelegt.*

Das Rohmaterial ist in Behältern verpackt, die für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln geeignet sind. *Das Rohmaterial ist in Behältern verpackt, die für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln geeignet sind*

IBC 1000L UN kontejner/ Container hergestellt	Innenbehälter im Blasverfahren aus IBC 1.000 Liter UN- aus hochmolekularem PE, rissbeständig, Selbstentleerung gewährleistet. Die Außenhülle ist eine solide verzinkte Gitterkonstruktion. Gewicht: 920 kg. Gewicht der leeren Verpackung 65 kg./ <i>Innenschale aus hochmolekularem PE im Blasformverfahren, rissbeständig, sorgt für Selbstentleerung. Die äußere Verpackung besteht aus einer stabilen verzinkten Netzstruktur. Das Gewicht: 920kg. Leergewicht 65 kg.</i>
IBC 640 LUN-Container / IBC 640 LUN-Container	Natürlicher Innenbehälter, HDPE-Material. Die Außenhülle ist eine solide verzinkte Gitterkonstruktion. Gewicht: 580 kg. Gewicht der leeren Verpackung 50 kg./ <i>Innenschale natur, HDPE-Material. Die äußere Verpackung - solide verzinkte Maschenstruktur. Gewicht: 580 kg. Leergewicht 50 kg.</i>
10L PET	10-l-PET-Flasche, PP-Verschluss, PP-Öse / <i>10-l-PET-Flasche, PP-Verschluss/PP-Öse</i>
5L PET	5L-PET-Flasche, PP-Verschluss / <i>5L-PET-Flasche, PP-Verschluss</i>
1L PET	1L-PET-Flasche, PP-Verschluss / <i>1L-PET-Flasche, PP-Verschluss</i>

Sonstige Informationen / Sonstige Informationen

Rauchstelle :	Es wird nicht empfohlen, bei Temperaturen über 170 °C zu braten, da die Gefahr von Spritzern und Verbrennungen besteht <i>Es wird empfohlen, das Frittieren nicht bei über 170 °C zu vermeiden Es besteht Spritz- und Verbrennungsgefahr.</i>
Hygiene / Hygiene: Die Produktion, Verarbeitung, Lagerung und der Transport von Rohstoffen erfolgen im Einklang mit den Anforderungen des Codex Alimentarius und den Anforderungen der empfohlenen internationalen Leitlinien zu Grundprinzipien und Anforderungen der Lebensmittelhygiene./ <i>Produktion, Verarbeitung, Lagerung und Transport von Rohstoffen erfolgen im Einklang mit den Anforderungen des Codex Alimentarius und den Anforderungen der empfohlenen internationalen Leitlinien zu Grundprinzipien und Anforderungen der Lebensmittelhygiene.</i>	



	Produktspezifikationen / Produktspezifikation	spez. Nr. / Spez. Nr.: 0011 Anzahl der Seiten / Seiten: 6 Erscheinungsdatum: 01.06.2015 Überarbeitungsdatum: 06.06.2022 Druckdatum: Trester –
Produktname Produktname:	Olivenöl 09.12.2022 Trester – Olivenöl	

Das Rohmaterial enthält keinerlei Schädlinge wie Insekten, Larven oder Eier, Nagetiere und deren Kot./ *Das Rohmaterial enthält keinerlei Schädlinge wie Insekten, Larven oder Eier, Nagetiere und deren Kot.*

Der Rohstoff enthält keine giftigen oder schädlichen Stoffe in Mengen, die eine Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen würden. / *Der Rohstoff enthält keine giftigen oder schädlichen Stoffe in Mengen, die eine Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen würden.*

Die Rohstoffe erfüllen die Anforderungen an die Höchstgrenzen an Pestizidrückständen (und Tierarzneimitteln) gemäß den einschlägigen Bestimmungen und Grenzwerten der geltenden tschechischen und europäischen Gesetzgebung. / *Die Rohstoffe entsprechen den Anforderungen an die Höchstgehalte an Pestizidrückständen (und Tierarzneimitteln) gemäß den einschlägigen Bestimmungen und Grenzwerten der geltenden tschechischen und europäischen Gesetzgebung.*

Gentechnische Veränderung : Der Lieferant bestätigt weiterhin, dass das Rohmaterial nicht gentechnisch verändert ist und auch nicht aus gentechnisch veränderten Zutaten hergestellt wird. / *Der Lieferant erkennt weiterhin an, dass das Rohmaterial nicht gentechnisch verändert ist und auch nicht aus gentechnisch veränderten Zutaten hergestellt wird.*

Bestrahlung von Rohstoffen / Die Bestrahlung von Rohstoffen:

Der Lieferant bestätigt weiterhin, dass das Rohmaterial nicht mit Strahlung (UV, Ionisation) behandelt wird. / *Der Lieferant bestätigt weiterhin, dass das Rohmaterial nicht mit Strahlung (UV, Ionisierung) behandelt wird.*

