



FRITUREOLIE "LONG LIFE" RAPS - 10 LITER DUNK

FRYING OIL "LONG LIFE" RAPS - 10 LITER CANISTER



VARESPECIFIKATION / SPECIFICATION

EAN-nummer	5703740130734
Varenummer <i>Order code</i>	3073
Oprindelse <i>Origin</i>	EU
Toldtarifnummer <i>Customs tariff number</i>	15141190
Leverandør <i>Supplier</i>	Delta Handelsselskab A/S Essen 34 DK - 6000 Kolding

PRODUKTBESKRIVELSE / PRODUCT DESCRIPTION

Raffineret rapsolie tilsat skumdæmpningsmiddel (E900) i 10 liters dunk.

Produktet opfylder gældende dansk- og EU-lovgivning. Opfylder krav om indhold af E900 på maksimum 10 ppm.

Refined rapeseed oil added defoaming agent (antifoam) E900 in 10 liters canister.

This product is in accordance with Danish and EU-law. The product meets the requirement of a maximum for E900 of 10 ppm.

ANVENDELSE / INTENDED PURPOSE

Til friturestegning.

For deep frying.

DOKUMENTATION / DOCUMENTATION

Version:	1.3
----------	-----

DELTA HANDELSSELSKAB

Udarbejdet af: <i>Developed by:</i>	<i>Ida Marie Christensen</i>
Sidst opdateret: <i>Last update:</i>	<i>27-10-2023</i>

PAKNINGSSTØRRELSE / PACKAGING

Nettoindhold <i>Net content</i>	10 liter
Nettovægt <i>Net Weight</i>	9.2 kg
Pakke type <i>Type of packaging</i>	Dunk <i>Canister</i>
Dimensioner (bredde x højde x dybde) <i>Dimensions (width x height x depth)</i>	235 mm x 370 mm x 150 mm
Dunke pr. lag <i>Canisters per layer</i>	25 dunke <i>25 canisters</i>
Lag pr. palle <i>Layers per pallet</i>	3 lag <i>3 layers</i>
Dunke pr. palle <i>Canisters per pallet</i>	75 pr. palle <i>75 per pallet</i>

HOLDBARHED / BEST BEFORE

Uåbnet: Min. 12 måneder ved korrekt opbevaring. Åbnet: Minimum 30 dage i dunk.
Unopened: At least 12 months and correct storage. Opened: Minimum 30 days in can.

OPBEVARING / STORAGE

Uåbnet og åbnet: 5-25 °C. Tørt, undgå sollys.
Unopened and opened: 5-25 °C. Dry, avoid sunlight.

NÆRINGSOPLYSNINGER PR. 100 G / NUTRITIONAL INFORMATION PER 100 G

Energi <i>Energy</i>	3700 kj/900 kcal
Fedt <i>Fat</i>	100 gram
- Heraf mættet fedt <i>- Of which saturated fatty acids</i>	7.1 gram
- Heraf enkeltumættede fedtsyrer <i>- Of which monounsaturated fatty acids</i>	66.8 gram
- Heraf flerumættede fedtsyrer <i>- Of which polyunsaturated fatty acids</i>	25.8 gram
Kulhydrater <i>Carbohydrates</i>	0 gram
- Heraf sukker <i>- Of which sugar</i>	0 gram
Protein <i>Protein</i>	0 gram
Salt <i>Salt</i>	0 gram
Kostfibre <i>Fibre</i>	0 gram
Natrium <i>Sodium</i>	0 gram

DELTA HANDELSSELSKAB

ALLERGENER / ALLERGENS		
Type af allergener: <i>Type of allergens:</i>	Indeholder produktet: <i>Does the product contain:</i>	Kan indeholde spor af: <i>May contain traces of:</i>
Glutenholdige produkter, dvs. hvede (som fx spelt og khorasanhvede), rug, byg, havre eller hybridiserede stammer heraf, og produkter på basis heraf. <i>Cereals containing gluten, namely; wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridized strains, and products hereof.</i>	Nej/No	Nej/No
Svovldioxid og sulfitter i koncentrationer på over 10 mg/kg eller 10 mg/liter som samlet SO ₂ skal beregnes for produkter, som de udbydes klar til brug, eller som de er rekonstitueret efter fabrikanternes instrukser. <i>Sulfur dioxide and sulfites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of total SO₂ which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers.</i>	Nej/No	Nej/No
Krebsdyr og produkter på basis af krebsdyr. <i>Crustaceans and products thereof.</i>	Nej/No	Nej/No
Æg og produkter på basis af æg. Eggs and products thereof.	Nej/No	Nej/No
Fisk og produkter på basis af fisk. <i>Fish and products thereof.</i>	Nej/No	Nej/No
Jordnødder og produkter på basis af jordnødder. <i>Groundnuts and products thereof.</i>	Nej/No	Nej/No
Soja og produkter på basis af soja. <i>Soyabeans and products thereof.</i>	Nej/No	Nej/No
Mælk og produkter på basis af mælk (herunder laktose). <i>Milk and products thereof (including lactose).</i>	Nej/No	Nej/No
Nødder dvs. mandler (<i>Amygdalus communis L.</i>), hasselnødder (<i>Corylus avellana</i>), valnødder (<i>Juglans regia</i>), cashewnødder (<i>Anacardium occidentale</i>), pekannødder (<i>Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch</i>), paranødder (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacienødder (<i>Pistacia vera</i>), queenslandnødder (<i>Macadamia ternifolia</i>) og produkter på basis heraf. <i>Nuts, namely almonds (amygdalus communis L), hazelnuts (Corylus avellana), walnut (Juglans regia), cashews (anacardium occidentale), pecan nuts (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio nuts (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (macadamia ternifolia), and products thereof.</i>	Nej/No	Nej/No
Selleri og produkter på basis af selleri. <i>Celery and products hereof.</i>	Nej/No	Nej/No
Sennep og produkter på basis af sennep. <i>Mustard and products hereof.</i>	Nej/No	Nej/No
Sesamfrø og produkter på basis af sesamfrø. <i>Sesame seeds and products hereof.</i>	Nej/No	Nej/No
Lupin og produkter på basis af Lupin. <i>Lupin and products hereof.</i>	Nej/No	Nej/No
Bløddyr og produkter på basis af bløddyr. <i>Molluscs and products thereof.</i>	Nej/No	Nej/No

DELTA HANDELSSELSKAB

SENSORISKE PARAMETRE / <i>SENSORICALE PARAMETERS</i>			
	Enhed / <i>Unit</i>	Mål / <i>Target</i>	Metode / <i>Method</i>
Farve, rød 5 1/4 <i>Colour, red 5 ¼</i>	Lovibond 5 1/4"	Max 1.5	ISO 15305
Lugt <i>Odour</i>	-	Naturlig <i>Neutral</i>	Organoleptisk <i>Organoleptic</i>
Smag <i>Taste</i>	-	Naturlig <i>Neutral</i>	Organoleptisk <i>Organoleptic</i>
Konsistens <i>Consistency</i>	-	Flydende <i>Liquid</i>	Organoleptisk <i>Organoleptic</i>

ANDRE PARAMETRE / <i>OTHER PARAMETERS</i>			
	Enhed / <i>Unit</i>	Mål / <i>Target</i>	Metode / <i>Method</i>
Frie fedtsyrer <i>Free Fatty Acids</i>	%	max 0.10	ISO 660
Peroxidværdi <i>Peroxide Value</i>	meqO ₂ /kg	max 1.0	ISO 27107
Fosforindhold <i>Phosphorus Content</i>	mg/kg	max 5.0	ISO 10540
Fugtighed <i>Moisture</i>	%	max 0.05	ISO 8534
Jodværdi <i>Iodine value</i>	gl ₂ /100g	105 - 126	ISO 3961
Fedtsyrer sammensætning: <i>Fatty Acid composition:</i>			
- C14:0 Myrisinsyre <i>- Myrisic acid</i>	%	ND - 0.2	ISO 12966
- C16:0 Palmitinsyre <i>- Palmitic acid</i>	%	2.5 - 7.0	ISO 12966
- C16:1 Palmitoleinsyre <i>- Palmitoleic acid</i>	%	ND - 0.6	ISO 12966
- C18:0 Stearinsyre <i>- Stearic acid</i>	%	0.8 - 3.0	ISO 12966
- C18:1 Oliesyre <i>- Oleic acid</i>	%	51.0 - 70.0	ISO 12966
- C18:2 Linolsyre <i>- Linoleic acid</i>	%	15.0 - 30.0	ISO 12966
- C18:3 Linolsyre <i>- Linoleic acid</i>	%	5.0 - 14.0	ISO 12966
- C20:0 Arachinsyre <i>- Arachinic acid</i>	%	0.2 - 1.2	ISO 12966
- C20:1 Eicosensyre <i>- Eicosenoic acid</i>	%	0.1 - 4.3	ISO 12966
- C22:0 Behensyre <i>- Behenic acid</i>	%	ND - 0.6	ISO 12966
- C22:1 Erucasyre <i>- Erucic acid</i>	%	ND - 2.0	ISO 12966
- C24:0 Lignocarinsyre <i>- Lignoceric acid</i>	%	ND - 0.3	ISO 12966
Transfedtsyrer i alt <i>Trans Fatty acids in total</i>	%	Max 1.5	ISO 12966

DELTA HANDELSSELSKAB

GMO-OPLYSNINGER / GMO-INFORMATION

Produktet er, med udgangspunkt i Forordning (EF) nr. 1829/2003, produceret uden brug af genteknologi.

Produktet indeholder med udgangspunkt i Forordning (EF) nr. 1830/2003 ingen genmodificerede dele.

In view of Regulation (EC) No 1829/2003, this product is produced without the use of gene technology.

In view of Regulation (EC) No 1830/2003, this product is produced without gen modified ingredients.

FOREBYGGENDE KONTROL / PREVENTIVE CONTROL

Vores produkter gennemgår hos producenten analyser, der sikrer, at produktet indeholder færre end det tilladte antal mikroorganismer.

Our products are analyzed to ensure, they contain fewer microorganisms than permitted.

DELTA HANDELSSELSKAB