



# SOJA PLANTEOLIE 10 LITER DUNK

## SOYBEAN PLANTOIL 10-LITER CANISTER



### VARESPECIFIKATION / SPECIFICATION

|   |   |
|---|---|
| EAN-nummer  | 5703740130451   |
| Leverandørens varenummer<br><i>The supplier's item number</i> | 3045  |
| Oprindelse<br><i>Origin</i>                                   | EU  |
| Toldtarifnummer<br><i>Customs tariff number</i>               | 15071090  |
| Leverandør<br><i>Supplier</i>                                 | Delta Handelsselskab A/S<br>Essen 34<br>DK - 6000 Kolding |

### PRODUKTBESKRIVELSE / PRODUCT DESCRIPTION

Raffineret Sojaolie i 10 liter dunke.

Produktet opfylder gældende dansk- og EU-lovgivning.

*Refined Soybean oil in 10-liter canister.*

*This product is in accordance with Danish and EU-law.*

### ANVENDELSE / INTENDED PURPOSE

Til fødevarer brug.

*For human nutrition.*

### DOKUMENTATION / DOCUMENTATION

|   |                              |
|---|------------------------------|
| Version:                                | 1.2                          |
| Udarbejdet af:<br><i>Developed by:</i>  | <i>Ida Marie Christensen</i> |
| Sidst opdateret:<br><i>Last update:</i> | <i>27-10-2023</i>            |

## DELTA HANDELSSELSKAB

**PAKNINGSSTØRRELSE / PACKAGING**

|  |  |
|--|--|
| Nettoindhold<br><i>Net content</i>   | 10 liter   |
| Nettovægt<br><i>Net Weight</i>   | 9.2 kg   |
| Pakke type<br><i>Type of packaging</i>   | Dunk<br><i>Canister</i>                              |
| Dimensioner (bredde x højde x dybde)<br><i>Dimensions (width x height x depth)</i> | 235 mm x 370 mm x 150 mm                             |
| Dunke pr. lag<br><i>Canisters per layer</i>  | 25 dunke<br><i>25 Canisters</i>                      |
| Lag pr. palle<br><i>Layers per pallet</i>  | 3 lag<br><i>3 layers</i>                             |
| Dunke pr. palle<br><i>Canisters per pallet</i>                                     | 75 dunke pr. palle<br><i>75 canisters 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<br><i>Energy</i>   | 3700 kJ/900 kcal |
| Fedt<br><i>Fat</i>  | 100 gram         |
| - Heraf mættet fedt<br><i>- Of which saturated fatty acids</i>                    | 15 gram          |
| - Heraf enkeltumættede fedtsyrer<br><i>- Of which monounsaturated fatty acids</i> | 23 gram          |
| - Heraf flerumættede fedtsyrer<br><i>- Of which polyunsaturated fatty acids</i>   | 62 gram          |
| Kulhydrater<br><i>Carbohydrates</i>   | 0 gram           |
| - Heraf sukker<br><i>- Of which sugar</i>   | 0 gram           |
| Protein<br><i>Protein</i>   | 0 gram           |
| Salt<br><i>Salt</i>   | 0 gram           |
| Kostfibre<br><i>Fibre</i>   | 0 gram           |
| Natrium<br><i>Sodium</i>  | 0 gram           |

**DELTA HANDELSSELSKAB**

| ALLERGENER / ALLERGENS   |   |   |
|--|---|---|
| Type af allergener:<br><i>Type of allergens:</i>   | Indeholder produktet:<br><i>Does the product contain:</i> | Kan indeholde spor af:<br><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.<br><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 <sub>2</sub> skal beregnes for produkter, som de udbydes klar til brug, eller som de er rekonstitueret efter fabrikanternes instrukser.<br><i>Sulfur dioxide and sulfites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of total SO<sub>2</sub> 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.<br><i>Crustaceans and products thereof.</i>  | Nej/No  | Nej/No  |
| Æg og produkter på basis af æg.<br>Eggs and products thereof.  | Nej/No  | Nej/No  |
| Fisk og produkter på basis af fisk.<br><i>Fish and products thereof.</i>   | Nej/No  | Nej/No  |
| Jordnødder og produkter på basis af jordnødder.<br><i>Groundnuts and products thereof.</i>   | Nej/No  | Nej/No  |
| Soja og produkter på basis af soja.<br><i>Soyabeans and products thereof.</i>  | Nej/No  | Nej/No  |
| Mælk og produkter på basis af mælk (herunder laktose).<br><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.<br><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.<br><i>Celery and products hereof.</i>  | Nej/No  | Nej/No  |
| Sennep og produkter på basis af sennep.<br><i>Mustard and products hereof.</i>   | Nej/No  | Nej/No  |
| Sesamfrø og produkter på basis af sesamfrø.<br><i>Sesame seeds and products hereof.</i>  | Nej/No  | Nej/No  |
| Lupin og produkter på basis af Lupin.<br><i>Lupin and products hereof.</i>   | Nej/No  | Nej/No  |
| Bløddyr og produkter på basis af bløddyr.<br><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<br><i>Colour, red 5 1/4</i>         | Lovibond 5 1/4 <sup>n</sup> | Max 1.2                    | ISO 15305 (Lange)                    |
| Lugt<br><i>Odour</i>                                 | -                           | Naturlig<br><i>Neutral</i> | Organoleptisk<br><i>Organoleptic</i> |
| Smag<br><i>Taste</i>                                 | -                           | Naturlig<br><i>Neutral</i> | Organoleptisk<br><i>Organoleptic</i> |
| Konsistens<br><i>Consistency</i>                     | -                           | Flydende<br><i>Liquid</i>  | Organoleptisk<br><i>Organoleptic</i> |

| ANDRE PARAMETRE / <i>OTHER PARAMETERS</i>                 |                       |                     |                        |
|---|-----------------------|---------------------|------------------------|
|   | Enhed / <i>Unit</i>   | Mål / <i>Target</i> | Metode / <i>Method</i> |
| Frie fedtsyrer<br><i>Free Fatty Acids</i>                 | %                     | max 0.10            | ISO 660                |
| Peroxidværdi<br><i>Peroxide Value</i>                     | MeqO <sub>2</sub> /kg | max 1.0             | ISO 27107              |
| Fosforindhold<br><i>Phosphorus Content</i>                | ppm                   | max 5.0             | ISO 10540              |
| Fugtighed<br><i>Moisture</i>                              | %                     | max 0.05            | ISO 8534               |
| Jodværdi<br><i>Iodine value</i>                           | GI <sub>2</sub> /100g | 121-139             | ISO 3961               |
| Fedtsyrer sammensætning<br><i>Fatty Acid composition</i>  |                       |                     |                        |
| - C14:0 Myrisinsyre<br>- <i>Myrisic</i>                   | %                     | ND - 0.2            | ISO 12966              |
| - C16:0 Palmiinsyre<br>- <i>Palmitic acid</i>             | %                     | 0.8 - 14.5          | ISO 12966              |
| - C16:1 hexadecensyre<br>- <i>hexadecenoic acid</i>       | %                     | ND - 0.2            | ISO 12966              |
| - C18:0 Starinsyre<br>- <i>Stearic acid</i>               | %                     | 2.0 - 5.6           | ISO 12966              |
| - C18:1 Oliesyre<br>- <i>Oleic acid</i>                   | %                     | 17.0 - 32.0         | ISO 12966              |
| - C18:2 Linolsyre<br>- <i>Linoleic acid</i>               | %                     | 46.0 - 59.0         | ISO 12966              |
| - C18:3 Linolsyre<br>- <i>Linoleic acid</i>               | %                     | 4.5 - 11.0          | ISO 12966              |
| - C20:0 Arachinsyre<br>- <i>Arachinic acid</i>            | %                     | 0.1 - 0.6           | ISO 12966              |
| - C20:1 Eicosensyre<br>- <i>Eicosenoic acid</i>           | %                     | ND - 0.5            | ISO 12966              |
| - C22:0 Behensyre<br>- <i>Behenic acid</i>                | %                     | ND - 0.7            | ISO 12966              |
| - C22:1 Erucasyre<br>- <i>Erucic acid</i>                 | %                     | ND - 0.3            | ISO 12966              |
| - C24:0<br>Lignocarinsyre<br>- <i>Lignoceric acid</i>     | %                     | ND - 0.5            | ISO 12966              |
| Transfedtsyrer i alt<br><i>Trans Fatty acids in total</i> | %                     | Max 1.5             | ISO 12966              |

## DELTA HANDELSSELSKAB

GMO-OPLYSNINGER / *GMO-INFORMATION*

Produktet kan være fremstillet af genmodificerede sojabønner

*The product may be produced from gene modified soybeans.*

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**