

Produktspezifikation

Produktbezeichnung	
Produktname:	Delimaxx Frittierfett SG 10 l BiB
Artikel-Nr.:	5036746
Produktbeschreibung:	• in der halbflüssigen Konsistenz leicht und schnell anwendbar • Pflanzenfett, hitzestabil, nicht schäumend • für alle modernen Küchen-Fritteusen und Bratautomaten
Anwendung:	Zum Frittieren, Braten und Kochen

Kennzeichnung	
Bezeichnung des Lebensmittels:	Halbflüssige Pflanzenfettzubereitung
Zutatenliste:	Rapsöl, Palmfett, Schaumverhüter E 900.
Hinweis:	Nur zur gewerblichen Weiterverarbeitung.
Hergestellt für:	Lidega GmbH Königsstraße 61-63 47051 Duisburg
Mindestens haltbar bis:	Siehe Aufdruck oben
Beste Lagertemperatur:	+4°C bis +18°C

Verpackungsangaben	
Einzelgebinde:	10 l Bag in Box
Material:	Wellpappkarton mit Verbundfolien-Innenbeutel (LLDPE-EVOH) und integrierter Ausguss- und Verschlusseinheit
Gebindecodierung:	4030795050542 MHD Jahr, KW, Tag, Linie, Uhrzeit
	Sekundärverpackung
Palette:	3 Lagen à 24 Behälter = 72 Behälter
Palettengewicht:	662,4kg Netto

MHD:	266 Tage
-------------	----------

Sensorische Eigenschaften	
Geruch:	Neutral
Geschmack:	Neutral
Konsistenz:	Viskos flüssig
Farbe:	Hellgelb, trüb

Produktspezifikation

Durchschnittliche Nährwerte	pro 100 ml
Energie	3404 kJ / 828 kcal
Fett	92 g
davon	
- gesättigte Fettsäuren:	14 g
Kohlenhydrate	0 g
davon	
Zucker	0 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g
Die rechnerisch ermittelten Werte unterliegen den Toleranzen gemäß den Empfehlungen zu Toleranzen für Nährstoffschwankungen bei der Nährwertkennzeichnung aus „Lebensmittelchemie 52, 25, (1998)“.	

Analytische Daten	Chemisch physikalische Werte			Methode
	Min.	Soll	Max.	
Wassergehalt (%):			0,2	Rau Methode
Fettgehalt (%): gemäß VO (EG) 577/97	99,8			DGF-Methode
	Mikrobiologische Werte			Methode
GKZ	< 1000/g			PC 3d/30°C
Hefen	< 100/g			YGC 5d/25°C
Schimmel	< 100/g			YGC 5d/25°C
Enterobacteriaceae	< 10/g			VRBD 24h/37°C

Produktspezifikation

Allergene :			
gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (Lebensmittel-Informationsverordnung)	Im gelieferten Produkt zugesetzt		Enthalten ist
	ja	nein	
Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse	☐	X	
Krebstiere und -erzeugnisse	☐	X	
Eier und -erzeugnisse	☐	X	
Fisch und -erzeugnisse	☐	X	
Erdnüsse und -erzeugnisse	☐	X	
Soja und -erzeugnisse	☐	X	
Milch und -erzeugnisse (auch Lactose)	☐	X	
Schalenfrüchte und –erzeugnisse (Nüsse)	☐	X	
Sesamsamen und -erzeugnisse	☐	X	
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mind. 10mg / kg oder 10mg / l als SO ²	☐	X	
Senf und -erzeugnisse	☐	X	
Sellerie und -erzeugnisse	☐	X	
Lupinen und -erzeugnisse	☐	X	
Weichtiere und -erzeugnisse	☐	X	

Besondere Ernährungsformen		
Für Veganer geeignet	☒ ja	☐ nein
Für (Ovo-lacto)-Vegetarier geeignet	☒ ja	☐ nein
Für Ovo-Vegetarier geeignet	☒ ja	☐ nein
Für Lacto-Vegetarier geeignet	☒ ja	☐ nein
Halal geeignet	☒ ja	☐ nein
Halal zertifiziert	☐ ja	☐ nein
Kosher geeignet	☒ ja	☐ nein
Kosher zertifiziert	☐ ja	☐ nein

ALBA-Liste			
Allergene Datenbank gemäß ALBA/ LeDa Fassung: 2011	Der Artikel enthält den genannten Stoff als Inhaltsstoff (oder der Stoff ist in einem Inhaltsstoff vorhanden).	Der Artikel enthält den genannten Stoff nicht (laut Rezeptur).	Enthalten ist... in...
Weizen	☐	X	
Roggen	☐	X	
Gerste	☐	X	
Hafer	☐	X	
Dinkel	☐	X	
Kamut	☐	X	
Gluten	☐	X	
Krebstiere	☐	X	
Ei	☐	X	
Fische	☐	X	
Erdnüsse	☐	X	
Soja	☐	X	
Milch	☐	X	
Mandeln	☐	X	
Haselnüsse	☐	X	
Walnüsse	☐	X	
Kaschunüsse	☐	X	
Pekannüsse	☐	X	
Paranüsse	☐	X	
Pistazien	☐	X	
Makadamianüsse/ Queenslandnüsse	☐	X	
Nüsse (Schalenfrüchte)	☐	X	
Sellerie	☐	X	
Senf	☐	X	
Sesamsamen	☐	X	
Schwefeldioxid und Sulfite (E220- E228) in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO2	☐	X	
Lupinen	☐	X	
Weichtiere	☐	X	
Laktose	☐	X	
Kakao	☐	X	
Glutamat (E620 – E625)	☐	X	
Huhn	☐	X	
Koriander	☐	X	
Mais	☐	X	
Hülsenfrüchte	☐	X	
Rindfleisch	☐	X	
Schweinefleisch	☐	X	
Karotte	☐	X	

Rechtliche Aspekte – Lebensmittelrecht -

Das Produkt entspricht dem deutschen Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB), sowie den einschlägigen EG-Verordnungen.

Erklärung zur Gentechnik-Kennzeichnung

Hiermit erklären wir, dass es sich bei dem o. g. von der Firma Walter Rau Lebensmittelwerke GmbH produzierten Produkt nicht um genetisch veränderte Organismen (GVO) oder um genetisch veränderte Lebensmittel nach den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003 handelt. Das Produkt ist nach den genannten Vorschriften weder kennzeichnungs- noch deklarationspflichtig.

Erklärung zur Behandlung mit ionisierenden Strahlen

Hiermit erklären wir, dass das o. g. von der Firma Walter Rau Lebensmittelwerke GmbH produzierte Produkt nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt wurde.

Angaben zum RSPO Status des Produktes

RSPO Zertifikat-Nummer: CU-RSPO SCCS-816893

Zertifizierungsstufe: RSPO - Segregated

Administrative Daten

Version:	01		keine Unterschrift, da per EDV erstellt. kein Aktualisierungsservice
Erstellt:	Nagel	Datum: 09.03.2023	
Geprüft:	Lechtenbrink	Datum: 09.03.2023	
Freigegeben:	Schmidthuis	Datum: 09.03.2023	