

Qualitätsdatenblatt



Oils for Life

BoB Rapsöl 10l PET

Artikelnummer: 4117
Datum: 28.11.2025
Version: 1.0

Produktbeschreibung

Bei diesem Produkt handelt es sich um ein Pflanzenöl in Lebensmittelqualität. Das Pflanzenöl ist raffiniert und ungehärtet.

Verpackungseinheit PET Flasche 10L
Zutatenliste Rapsöl

Einhaltung rechtlicher Anforderungen

Das Produkt entspricht allen Anforderungen der österreichischen Lebensmittelgesetzgebung, allen gültigen relevanten EU-Verordnungen und deren Änderungen.

Wir bestätigen, dass das Produkt kein GVO ist und keine gentechnisch veränderten Roh-, Hilfs- oder Zusatzstoffe verarbeitet wurden. Das Produkt entspricht den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003 und ist nicht als GVO zu deklarieren.

Zertifizierungen und Standards

VFI GmbH ist nach folgenden Qualitätsstandards zertifiziert:

IFS Food, HACCP, ISCC, RSPO, Rainforest Alliance, EU Bio, Bio Suisse, Bioland, Naturland, Bio Austria, OGT, VLOG, AMA, V-Label, Sedex SMETA

Die Zertifizierungen des spezifizierten Artikels können davon abweichen und werden auf Anfrage bereitgestellt.

Ernährungsformen

Das Produkt ist für folgende Ernährungsformen geeignet:

Vegetarisch
Vegan
Koscher*
Halal

*VFI GmbH und somit auch alle Produkte sind Koscher zertifiziert. Bitte beachten Sie, dass bei Tankzug-Produkten auch die Tankzugverladung Koscher organisiert sein muss, um den Status aufrechtzuerhalten. Dies muss bei Abschluss des Kontrakts/der Bestellung bekannt gegeben werden.

Verpackung

Wir bestätigen, dass alle verwendeten primären Verpackungen den jeweils relevanten Verordnungen (Verordnung (EG) Nr. 2023/2006, (EG) Nr. 1935/2004, (EU) Nr. 10/2011) entsprechen und für den Einsatz als Lebensmittelkontaktmaterialien geeignet sind.

Behandlungsformen

Das Produkt und die verwendeten Rohstoffe wurden nicht mit **ionisierender, UV- oder γ-Strahlung** behandelt.

Das Produkt wird nicht mit Hilfe von **Nanotechnologie** erzeugt und enthält keine nanoskalierten Teilchen. Die verwendeten Verpackungsmaterialien werden nicht mit Hilfe von Nanotechnologie hergestellt.

Das Produkt unterliegt nicht der Kennzeichnungspflicht gemäß der **Novel-Food** Verordnung (EU) Nr. 2015/2283.

Qualitätsdatenblatt



Angaben zu Allergenen (gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)

Allergene Inhaltsstoffe	Laut Rezeptur enthalten	Kreuzkontamination möglich
Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	ja ☐ nein ☒	ja ☐ nein ☒
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	ja ☐ nein ☒	ja ☐ nein ☒
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	ja ☐ nein ☒	ja ☐ nein ☒
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	ja ☐ nein ☒	ja ☐ nein ☒
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	ja ☐ nein ☒	ja ☐ nein ☒
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett)	ja ☐ nein ☒	ja ☐ nein ☒
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	ja ☐ nein ☒	ja ☐ nein ☒
Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse	ja ☐ nein ☒	ja ☐ nein ☒
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	ja ☐ nein ☒	ja ☐ nein ☒
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	ja ☐ nein ☒	ja ☐ nein ☒
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	ja ☐ nein ☒	ja ☐ nein ☒
Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂	ja ☐ nein ☒	ja ☐ nein ☒
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	ja ☐ nein ☒	ja ☐ nein ☒
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	ja ☐ nein ☒	ja ☐ nein ☒

Mikrobiologische Parameter

Das mikrobiologische Risiko für pflanzliche Öle und Fette ist aufgrund der niedrigen Wasseraktivität (aw-Wert) und des niedrigen Wassergehaltes sehr gering. Der aw-Wert liegt unter der Grenze für mikrobiologisches Wachstum. Raffinierte Öle und Fette werden zudem während der Raffination auf > 180°C erhitzt.

Um eine erneute Kontamination mit Mikroorganismen zu vermeiden, wurden definierte und dokumentierte Reinigungsverfahren festgelegt. Bei den Produktionsanlagen handelt es sich um geschlossene Systeme.

Mikrobiologische Analysen der Produkte werden daher nicht durchgeführt. Produktionsanlagen, Abladestellen sowie Personalhygiene werden über Abklatsch-Verfahren regelmäßig überprüft.

Qualitätsdatenblatt

Fremdkörpermanagement

Wir bestätigen, dass geeignete Verfahren zur Fremdkörpervermeidung vorhanden sind und dass an allen Produktionslinien direkt vor der Abfüllung Siebe bzw. Filter installiert sind, um eine Kontamination mit Fremdkörpern zu vermeiden. Bei den Produktionsanlagen handelt es sich um geschlossene Systeme.

Kontaminantenmanagement

Das Produkt entspricht den Verordnungen (EG) Nr. 2023/915 und (EG) Nr. 396/2005 und allen gültigen Änderungen.

Parameter	Grenzwert	Referenz
Blei (Pb) [mg/kg]	max. 0,10	VO (EG) Nr. 2023/915
Eisen (Fe) [mg/kg]	max. 1,5	Codex alimentarius STAN 210-1999
Kupfer (Cu) [mg/kg]	max. 0,1	Codex alimentarius STAN 210-1999
Arsen (As) [mg/kg]	max. 0,1	Österr. Lebensmittelbuch (Kap. B30)
Glycidol [mg/kg]	max. 1,0	VO (EG) Nr. 2023/915
3-MCPD [mg/kg]	max. 1,25	VO (EG) Nr. 2023/915
Summe aus Dioxinen und Furanen (WHO-PCDD/F) [pg/g]	max. 0,75	VO (EG) Nr. 2023/915
Summe aus Dioxinen, Furanen und dl-PCBs (WHO-PCDD/F-PCB) [pg/g]	max. 1,25	VO (EG) Nr. 2023/915
Summe aus ndl-PCBs (ICES-6) [ng/g]	max. 40	VO (EG) Nr. 2023/915
Benzo(a)pyren [µg/kg]	max. 2,0	VO (EG) Nr. 2023/915
Summe von Benzo(a)pyren, Benzo(a)anthracen, Benzo(b)fluoranthen, Chrysen [µg/kg]	max. 10,0	VO (EG) Nr. 2023/915

Mineralölrückstände (MOSH/MOAH)

Bei Interesse können Sie gerne unser Statement zu Mineralölkohlenwasserstoffen anfragen.

Pestizide

Das Produkt entspricht der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 und allen darin angeführten Grenzwerten. Für pflanzliche Öle und Fette sind die MRLs (Maximum Residue Limits) der jeweiligen Agrarprodukte heranzuziehen.

Für Bio-Produkte werden die Orientierungswerte des BNN (Bundesverband Naturkost Naturwaren) herangezogen.

[Orientierungswerte BNN](#)

Spezifikationen mit niedrigerer Versionsnummer verlieren ihre Gültigkeit.



Oils for Life

Produktspezifikation

BoB Rapsöl 10l PET

Artikelnummer: 4117

Datum: 28.11.2025

Version: 1.0

Produktbeschreibung

Bei diesem Produkt handelt es sich um ein Pflanzenöl in Lebensmittelqualität. Das Pflanzenöl ist raffiniert und ungehärtet.

Verpackungseinheit PET Flasche 10L

Zutatenliste Rapsöl

Sensorische Parameter

Aussehen klar, ohne Trübung (>20°C)
 Farbe gelblich
 Geschmack neutral, arteigen, ohne Fremdgeschmack
 Geruch neutral, arteigen, ohne Fremdgeruch

Chemische und physikalische Parameter

Peroxidzahl (POZ) bei Abfüllung [meq O ₂ /kg]	max. 1,0	DGF C-VI 6a (02)
Freie Fettsäuren (FFA) [%]	max. 0,1	DGF C-III 4 (97)
Transfettsäuren [%]	max. 1,0	DGF C-VI 10a (00)
Eruksäure (C22:1) [%]	max. 2,0	DGF C-VI 10a (00)
Jodzahl	105-126	DGF C-V 11 (02)
Wassergehalt [%]	max. 0,1	DGF C-III 13a (97)
Rauchpunkt [°C]	>200	DGF C-IV 9 (02)
Verunreinigungen [%]	max. 0,05	gem. Codex alimentarius 210-1999

Nährwertangaben pro 100ml

Brennwert [kJ]	3404	Literatur
Brennwert [kcal]	828	Literatur
Fett gesamt [g]	92	Literatur
davon gesättigte Fettsäuren [g]	6,4	DGF C-VI 10a (00)
davon einfach ungesättigte Fettsäuren [g]	59	DGF C-VI 10a (00)
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren [g]	27	DGF C-VI 10a (00)
Kohlenhydrate [g]	0	Literatur
davon Zucker [g]	0	Literatur
Eiweiß [g]	0	Literatur
Salz [g]	0	Literatur

Lagerfähigkeit/MHD 450 Tage ab Abfüllung (originalverschlossen)
 Lagerbedingungen Vor Wärme schützen, trocken und dunkel
 Transportbedingungen Vor Wärme schützen, trocken und dunkel
 Chargen-Bezeichnung YYJJJ0916



Produktspezifikation

Fettsäurezusammensetzung

C12:0 Laurinsäure [%]	max. 0,1	DGF C-VI 10a (00)
C14:0 Myristinsäure [%]	max. 0,2	DGF C-VI 10a (00)
C16:0 Palmitinsäure [%]	2,5 - 7,0	DGF C-VI 10a (00)
C16:1 Palmitoleinsäure [%]	max. 0,6	DGF C-VI 10a (00)
C18:0 Stearinsäure [%]	0,8 - 3,0	DGF C-VI 10a (00)
C18:1 Ölsäure [%]	51,0 - 70,0	DGF C-VI 10a (00)
C18:2 Linolsäure [%]	15,0 - 30,0	DGF C-VI 10a (00)
C18:3 Linolensäure [%]	5,0 - 14,0	DGF C-VI 10a (00)
C20:0 Arachinsäure [%]	0,2 - 1,2	DGF C-VI 10a (00)
C20:1 Eicosensäure [%]	0,1 - 4,3	DGF C-VI 10a (00)
C22:0 Behensäure [%]	max. 0,6	DGF C-VI 10a (00)
C22:1 Erukasäure [%]	max. 2,0	DGF C-VI 10a (00)
C24:0 Lignocerinsäure [%]	max. 0,3	DGF C-VI 10a (00)

Spezifikationen mit niedrigerer Versionsnummer verlieren ihre Gültigkeit.