

PRUTUL S.A.	FIȘA TEHNICĂ	Pag. 1/2
	CHEF OLI - ULEI RAFINAT DE FLOAREA-SOARELUI HIGH OLEIC CU AGENT ANTISPUMARE	Ediția 4
		Data: 18.01.2021

1. Generalități:

- 1.1. Prezenta fișă tehnică se referă la produsul Ulei rafinat de floarea-soarelui **CHEF OLI** cu agent antispumare, obținut din seminte de floarea-soarelui High Oleic, ambalat la 5l.

2. Condiții tehnice de calitate:

- 2.1. Uleiul comestibil rafinat de floarea-soarelui High Oleic se fabrica după instrucțiunile tehnologice date prin documentație de firmă KIRCHFELD, cu respectarea dispozițiilor legale sanitare.
- 2.2. Materia primă și materialele auxiliare utilizate la fabricarea uleiului rafinat de floarea-soarelui High Oleic cu agent antispumare corespund dispozițiilor legale sanitare.
- 2.3. Uleiul rafinat de floarea-soarelui **nu provine** din organisme modificate genetic și nu conține organisme modificate genetic.
- 2.4. Nu a fost aplicat tratament cu radiații ionizante.
- 2.5. Proprietăți organoleptice:

Aspect	Condiții de admisibilitate	Metode de verificare
Aspect la 20° C	Limpede, fără suspensii și fără sediment	STAS 145/1-87
Culoare	Galbenă	STAS 145/1-87
Miros și gust	Plăcut, fără miros și gust străin	STAS 145/1-87

2.6. Proprietăți fizice și chimice:

Nr. crt.	Caracteristica/ UM	Condiții de admisibilitate	Metoda de verificare
1.	Aciditate liberă (% acid oleic)	Max. 0,08	SR EN ISO 660:2009
2.	Apa și substanțe volatile (%)	Max. 0,04	SR EN ISO 662:2016
3.	Impurități insolubile în solvenți organici (%)	Max. 0,03	SR EN ISO 663:2017
4.	Săpun (% oleat de sodium)	Max. 0,01	SR 145-12:2009
5.	Indice de peroxid (meq/kg)	Max. 1	SR EN ISO 3960:2017
6.	Acid oleic (%)	Min. 75	SR EN ISO 12966-1:2015
7.	Acizi grași trans (%)	Max.1	SR EN ISO 12966-1:2015
8.	Cold test	Negativ	STR 1466:12 - 1990
9.	Alergeni	Lipsa	/
10.	Agent antispumare (E 900-polidimetilxiloxan)	Max. 10 mg/kg	REGULAMENT NO.1129/2011

PRUTUL S.A.	FIȘA TEHNICĂ	Pag. 2/2
	CHEF OLI - ULEI RAFINAT DE FLOAREA-SOARELUI HIGH OLEIC CU AGENT ANTISPUMARE	Ediția 4 Data: 18.01.2021

2.4. Contaminanti

MYCOTOXINA

Aflatoxina B1 (μg/kg)	Max. 2	2006/1881/EC si amendamente
Aflatoxina B1+B2+G1+G2 (μg/kg)	Max. 4	

Glycidyl-Ester (ppm)	1	Glycidyl fatty acid Esters EU 2018/290
Residuu hexane (ppm)	Max. 1	Directive 32/2009

METALE

Fier (FE)	Max. 0.5	2006/1881/EC si amendamente
Plumb (Pb), (mg/kg)	Max. 0.1	
Cupru (Cu), (mg/kg)	Max. 0.05	
Arsenic (As), (mg/kg)	Max. 0.1	

PAH

PAH (Benzo(a)pyrene) (μg/kg)	Max. 2	2006/1881/EC si amendamente
Sum PAH 4 (Benzo(a)anthracene, Benzo(a)pyrene, Benzo(a)fluoranthene, chrysene) (μg/kg)	Max. 10	2011/835/EC

Dioxine si dioxine PCBs si non dioxine ca PCB

Sum of dioxins (pg/g)	Max. 0.75	2006/1881/EC si amendamente &2011/1259 EC (amendament 2006/1881/EC)
Suma dioxine si dioxine ca PCBs (pg/g)	Max. 1.25	
Non –dioxine like PCBs (suma PCB28, PCB52, PCB101 PCB138, PCB153 si PCB180) (ng/g)	Max. 40	
Pesticides Residual sunt in conformitate cu Regulament (EC) No 396/2005 si amendamente Regulament (EC) No 310/2011. Limitele maxime europene de reziduuri (LMR) pentru produse procesate precum uleiurile și grăsimile ar trebui să provină din LMR europene pentru produsele agricole prime. Concentrația sau diluarea cauzată de prelucrare trebuie luate în considerare.		
Alergeni	Absent	

PRUTUL S.A.	FIȘA TEHNICĂ	Pag. 3/2
	CHEF OLI - ULEI RAFINAT DE FLOAREA-SOARELUI HIGH OLEIC CU AGENT ANTISPUMARE	Ediția 4 Data: 18.01.2021

2.5. Cerințe microbiologice

Uleiurile și grăsimile noastre rafinate respectă criteriile microbiologice pentru produsele alimentare în conformitate cu Directiva (CE) 2073/2005. Uleiurile și grăsimile rafinate suferă o sterilizare în timpul dezodorizării conform Codului de practică FEDIOL (min 180 ° C timp de 2 ore), care elimină efectiv activitatea microbiologică. Mai mult, activitatea apei a uleiurilor este sub $A_w < 0,6$. Astfel, produsul nu este sensibil la creșterea microorganismelor.

2.6. Tratamente posibile

1	UV - and Gamma Irradiation	Nu
2	Incalzire	Da, așa cum este cerut pentru procesare
3	Fumigare	Nu
4	Ionizare	Nu
5	Hydrogenare	Nu
6	Interestirificare	Nu
7	Nanotehnologii	Nu

2.7. Informația nutrițională / 100 ml produs

Valoare energetică:	3400 kJ/827 kCal
Grăsimi, din care:	91,8 g
acizi grași saturați	6,9 g
acizi grași mononesaturați	70,5 g
acizi grași polinesaturați	14,4 g
Glucide/din care zaharuri	0,00 g
Sare	0,00 g
Vitamina E:	40,43 mg (335% din VNR*)
A se consuma de preferință înainte de a vedea pe etichetă:	
zz.ll.aaaa / lot xxx	

3. Depozitare, transport și documente:

Ambalajele cu ulei se depozitează în încăperi acoperite, răcoase, întunecoase, curate și lipsite de mirosuri străine.

Fiecare lot de livrare trebuie să fie însoțit de "Declarații de conformitate" întocmite conform dispozițiilor legale în vigoare.

4. Termen de valabilitate:

Termenul de valabilitate sau data durabilității minime reprezintă data până la care produsul își păstrează caracteristicile specifice. Termenul de valabilitate al uleiului rafinat de floarea-soarelui High Oleic de 18 luni, pentru uleiul ambalat în ambalaje de desfacere.

Acest termen decurge de la data umplerii și se referă la produsul ambalat, transportat în condițiile prevăzute de legislația în vigoare privind produsele alimentare, depozitat la loc întunecos și răcoros, în ambalajul original.

Manager Calitate
Mirela Antache