

SPECIFIKACE

Produkt:	Q-FRIT - FRITOVACÍ OLEJ	
Popis materiálu:	směs rafinovaného řepkového oleje (70%) a rafinovaného palmoleinu (30%), světle žluté barvy, při 20 °C čirý až mírně zakalený (závadou není jemný sediment tukových částic způsobený přirozenými složkami palmoleinu), neutrální chuti a vůně, s možností slabé příchuti a vůně po výchozí surovině.	
Senzorické vlastnosti:		
vzhled:	čirá jemně nažloutlá kapalina bez příměsí	vyhovuje
vůně:	neutrální, slabý zápach po surovině možný	vyhovuje
chuť:	neutrální, slabá příchut' suroviny možná	vyhovuje
Fyzikálně chemické vlastnosti:		
vlhkost a těkavé látky při 105 °C (%)	ČSN	max. 0,05
peroxid. číslo (mmol aktiv.O ₂ /kg oleje)	ČSN ISO 3960	max. 1,0
číslo kyselosti (mg KOH/g oleje)	ČSN ISO 660	max. 0,10
barva dle barvoměrné stupnice	SOP	max. 7
bod zakouření		210 °C
obsah vybraných mastných kyselin (%)	GC	
kyselina palmitová (16:0)		9,0 – 22,0
kyselina linolová (18:2)		9,0 – 22,0
kyselina eruková (22:1)		max. 1,0
Alergeny:	Fritovací olej Q-FRIT neobsahuje žádné alergen - v souladu s legislativou EU č.1169/2011, článek 21.	
Mikrobiologické vlastnosti	nestanovují se	
Balení:	PET láhev 10 litrů, Plastový kanystr 10 litrů, Plastové soudky 50l, Plastové kontejnery 550kg, 950kg, Volný olej (cisterny)	
Olej neobsahuje GMO		
Skladování: suchý, čistý sklad, skladovací teplota (°C):		max. 20
Přeprava:	Čistý dopravní prostředek s krytou ložní plochou, potravinářská autocisterna	
Minimální trvanlivost do:	12 měsíců od data výroby	

V České Třebové dne 10.11.2014

Petr Kladiva – obchodní ředitel

