

Datenblatt für Einzelfuttermittel

Hersteller/Inverkehrbringer	Lubmin Oils GmbH Südring 4 17509 Lubmin	<u>Sitz Verwaltung</u> Glencore Polska SP.z.o.o. Ul.Cypriana Kamila Norwida 2 80-280 Gdansk, Poland
Futtermittel/Produktbezeichnung	Pflanzenöl Nr. 02.10.01 Positivliste Einzelfuttermittel Nr. 2.20.1 EU-VO 068/2013ff	
Informationen zum Herstellungsprozess	Pflanzenöle werden aus Ölsaaten (Raps) durch Pressen und Extraktion gewonnen. Eine detaillierte Beschreibung des Verarbeitungsprozesses ist in unserem HACCP – Konzept enthalten*.	
Verarbeitungshilfsstoffe	Die Öl-Extraktion erfolgt mit Hexan, das durch Destillation vom Öl getrennt und in den Kreislauf zurückgeführt wird. Eine detaillierte Beschreibung des Verarbeitungsprozesses ist in unserem HACCP – Konzept enthalten*.	
Informationen zur Zusammensetzung	Pflanzenöle bestehen zu ~ 98% aus Rohfett und enthalten damit viel Energie in hochverwertbarer Form. Das sortenreine Rapsöl zeichnet sich durch charakteristische Zusammensetzung der Fettsäure (gesättigte/ungesättigte) aus, die wieder die sortenspezifischen Kennzahlen wie Jodzahl, Erstarrungspunkt etc. bedingen. Außerdem enthalten rohe Pflanzenöl noch in geringem Umfang Lecithin, freie Fettsäuren, Farbpigmente und Tocopherol (natür. Vit.E).	
Angaben zu relevanten unerwünschten Stoffen Im Rahmen der risiko-orientierten Eigenkontrolle	Regelmäßiges Monitoring auf unerwünschte Stoffe gemäß den jeweils gültigen gesetzlichen Vorschriften sowie den Plänen des GMP - Standards	
Angaben zur Haltbarkeit und Lagerung	Rapsöl kann bei längerer und unsachgemäßer Lagerung oxidieren (ranzig werden). Die Lagerung sollte daher so erfolgen, dass die Oxydation weitgehend unterbunden wird, möglichst niedrige Temperaturen, geringe Temp.schwankungen, kein oder wenig Luftzutritt, möglichst dunkle Lagerung. Unter Luftabschluss ist eine längere Lagerung (>1 Jahr möglich), bei Luftzutritt sollte die Lagerung Möglichst 4 Monate nicht überschreiten.	
Sicherheitshinweise	Pflanzenöl sind nicht toxisch, biologisch abbaubar und bedürfen bei Lagerung und Transport keiner besonderen Sicherheitsvorkehrungen.	
Hinweise auf unerwünschte Inhaltsstoffe	Ein Verbleib von Saat-Kontaminationen im Öl kann <u>nicht</u> ausgeschlossen werden. Die HACCP-Prüfung ergab keine Notwendigkeit von CCP's.	

* beim Hersteller/Inverkehrbringer zu erfragen