

**Technisches Datenblatt  
RBD Sojaöl**

**Raffiniertes, gebleichtes und desodoriertes Sojaöl**

Hergestellt aus genmodifizierten Sojabohnen

Kennzeichnungspflichtig gemäss EU Regulation 1829/2003 und 1830/2003

Qualitätsstandards	Einheit	Grenzwerte	Testmethode
Freie Fettsäuren	%	0,10 max	ISO 660
Peroxidzahl	mg O <sub>2</sub> / kg	1,0 max	ISO 3960
Geschmack / Geruch		Neutral/arteigen	
Phosphor	ppm	5	ICP
Farbe,rot	Lovibond 5 1/4"	1,2 max	AOCS Cc 13e-92
Zusätzliche Informationen	Einheit	Typische Kennzahlen	
Dichte (20°)	g/cm <sup>3</sup>	0,919-0,925	
Refraktionindex	-	1,466-1,470	
Viskosität (20°)	mm <sup>2</sup> /sec	75-85	
Rauchpunkt	°C	>200	
Jodzahl	mg J <sub>2</sub> /100g oil	124/139	

Fettsäurezusammensetzung	Einheit	Typische Zusammensetzung	Testmethode
C14:0	%	ND-0,2	Gaschromatographisch ISO 5508
C16:0	%	8,0-13,5	
C18:0	%	2,0-5,4	
C18:1	%	17,7-28,0	
C18:2	%	49,8-59,0	
C18:3	%	5,0-11,0	
C20:0	%	0,1-0,6	
C20:1	%	ND-0,3	
C20:2	%	ND-0,1	
C22:0	%	ND-0,7	
C22:1	%	ND-0,3	
C22:2	%	ND-0,3	
C24:0	%	ND-0,5	
ND - non detectable entspricht <0.05% Fettsäurezusammensetzung gemäss CODEX STAN 210			

**oelbestellung.de macht keine Angaben zur Haltbarkeit, da oelbestellung.de keinen Einfluss auf die Lagerbedingungen nach Verlassen des Werkes hat**

In diesem Dokument enthaltene Angaben sind korrekt und wurden nach besten Wissen gemacht. Hierin enthaltene Empfehlungen und Hinweise erfolgen ohne jegliche Zusicherung, Gewährleistung oder Garantie. Wir gehen davon aus, dass solche Empfehlungen und Hinweise in ihrem Labor vor Gebrauch des Produktes überprüft werden. Unsere Haftung für den Fall der Gewährleistung oder für den Fall der Fahrlässigkeit ist im Rahmen des gesetzlich zulässigen auf den Wert der gelieferten Ware beschränkt. Eine Nutzungsbefugnis unserer gewerblicher Schutzrechte jeglicher Art kann aus

Angaben dieses Dokuments keinem Fall abgeleitet werden.