


## Datenblatt für Einzelfuttermittel

<b>Hersteller / Inverkehrbringer</b>	BAG Ölmühle BetriebsgmbH Wiener Strasse 12a 7540 Güssing / Österreich Tel. +43 (0) 3322/43394 Fax +43 (0) 3322/4339414 QS-ID: 4048473616799	
<b>Futtermittel-/ Produktbezeichnung</b>	<b>Pflanzliche Öle und Fette</b> <b>(Katalog für Einzelfuttermittel: 2.20.1, Positivliste: 2.10.01)</b>  hier: <u>Sojaöl</u>	
<b>Produktbeschreibung</b>	Erzeugnis, das aus rohem, unbehandeltem Öl oder Fett, aus Pflanzen – ausgenommen Rhizinus – gewonnen wird, das ggf. entschleimt sein kann.	
<b>Informationen zum Herstellungsprozess</b>	Die Sojabohnen werden mechanisch zerkleinert und durchlaufen eine Lösungsmittelextraktion zur Trennung des Öls vom Feststoff. In einem ersten Veredelungsschritt wird das Öl von den Lecithinen separiert und steht als rohes, wasserentschleimtes Sojaöl zur Verfügung. Das Sojaöl ist garantiert ungebleicht. Eine detaillierte Beschreibung des Verarbeitungsprozesses und weitere Informationen sind abrufbar unter: <a href="http://www.efisc.eu/web/efisc%20documents/1011306087/list1187970068/f1.html">http://www.efisc.eu/web/efisc%20documents/1011306087/list1187970068/f1.html</a>	
<b>Verarbeitungshilfsstoffe</b>	Hexan wird zum Herauslösen des Öls verwendet. Durch Destillation wird das Hexan vom Öl getrennt und in den Kreislauf zurückgeführt. Mit Hilfe von Wasser und Zitronensäure findet die Entschleimung des Öls statt.	
<b>Informationen zur Zusammensetzung</b>	Sojaöl besteht zu über 98% aus Rohfett und enthält damit viel Energie in hochverwertbarer Form. Der verbleibende Teil entfällt auf Lecithin, freie Fettsäuren, Farbpigmente und Tocopherol. Die relevante Zusammensetzung kann der Spezifikation entnommen werden.	
<b>Angaben zu relevanten, unerwünschten Stoffen im Rahmen der risikoorientierten Eigenkontrolle</b>	Gemäß den Kontrollplänen der QS Qualität und Sicherheit GmbH wird ein regelmäßiges Monitoring hinsichtlich unerwünschter Stoffe durchgeführt. Dabei wird die Einhaltung gesetzlicher Grenzwerte geprüft. Die Ergebnisse werden in die QS-Datenbank eingetragen.	
<b>Angaben zur Haltbarkeit, Lagerung und Transport</b>	Pflanzenöl kann bei längerer, unsachgemäßer Lagerung oxidieren (ranzig werden). Die Lagerung sollte so erfolgen, dass die Oxidation weitgehend unterbunden wird, d.h. möglichst niedrige Temperaturen, geringe Temperaturschwankungen, kein oder wenig Luftzutritt, möglichst dunkle Lagerung. Unter Luftabschluss ist eine längere Lagerung (>1 Jahr) möglich; bei Luftzutritt sollte die Lagerung möglichst 5 Monate nicht überschreiten.	
<b>Sicherheitshinweise</b>	Pflanzenöl ist nicht toxisch, biologisch abbaubar und bedarf bei Umschlag und Transport keiner besonderen Sicherheitsvorkehrungen. Es gibt keine CCPs im Herstellungsprozess. Für weitere Hinweise stehen entsprechende Sicherheitsdatenblätter zur Verfügung.	
<b>Hinweise auf spezifische analytische Probleme</b>	-	