

GamoSoy R

Gepresstes, raffiniertes GMO-freis Sojaöl

Hersteller

GAMOTA JR s.r.o.
Stracinska cesta 70
990 01 Male Straciny

Slowakische republik
Postanschrift: Mederčská č. 81, 945 01 Komárno (SK)

Betriebsstätte: 990 01 Malé Straciny č. 70, Slovenská republika
E-mail: vido@gamota.sk
Tel.: +421 902 945 430

Beschreibung

Das Produkt namens GamoSoy R ist raffiniertes Sojabohnenöl. Es ist aus GMO-freien Sojabohnen hergestellt.

Sojaöl entsteht nach Reinigung, Extrusion und mechanischer Pressung von Sojabohnen und anschließender Raffination. Es enthält mehr als 19% einfach ungesättigte Fettsäuren und mehr als 75% mono- und mehrfach ungesättigte Fettsäuren. Es ist reich an Omega-3- und Omega-6-Fettsäuren. Der Rauchpunkt liegt bei 230 °C, deshalb ist das Öl zum panieren bei hohen Temperaturen geeignet.

Verwendung

Es ist zum Panieren, Kochen, in der kalten Küche geeignet. Neben dem Einsatz in der Lebensmittelindustrie ist es auch in der Futtermittelindustrie sowie für industrielle Zwecke (Herstellung von Lacken und Schmierstoffen) geeignet.

Typische Parameter

Farbe: transparent, gelb

Geruch: ohne fremde Gerüche und Geschmäcker

Feuchtigkeit und flüchtiges Material: max. 0,2% m/m

Unlösliche Verunreinigungen: max. 0,05% m/m

Seifeninhalt: max. 0,001 % m/m

Eisen: max. 1,5 mg/kg

Kupfer: max. 0,1 mg/kg

Säurezahl: max. 0,6 mg KOH/g Fett

Peroxidzahl: max. 8 MEQO₂/kg fett

Phosphorgehalt: max. 10 mg/kg

GamoSoy R Gepresstes, raffiniertes GMO-freis Sojaöl

Erucasäure: max. 10 mg/kg

Freie Fettsäuren: 0,17 %

Naturindex (ISO 16128-1:2016 und ISO 16128-2:2017): 1

Index der natürlichen Herkunft (ISO 16128-1:2016 und ISO 16128-2:2017): 1

Bioindex (ISO 16128-1:2016 und ISO 16128-2:2017): 0

Index der biologischen Herkunft (ISO 16128-1:2016 und ISO 16128-2:2017): 0

Typische Fettsäurezusammensetzung:

Gesättigte Fettsäuren: 15 %

Einfach ungesättigte Fettsäuren: 23 %

Mehrfach ungesättigte Fettsäuren: 62 %

Zertifikate

ISO 22000:2005; GMP+ B2, B3, MI 105, MI5.6; QS SoyPlus, ISCC, HALAL, Slovak Soya

Genehmigung

Registrierungsnummer des Herstellers: α SK 200641

Haltbarkeitsdauer

6 Monate ab dem Herstellungsdatum bei trockener und kühler Lagerung.

Herkunft

Slowakische Republik/EU