
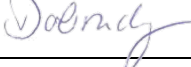


Qualitätsmanagement - Produktspezifikation  <b>Bio Kokosfett, desodoriert / organic coconut oil, deodorized / huile biologique de coco, désodorisée</b>	Redaktion	Prüfung & Freigabe	Referenz: PS-QM-11
	09.05.2019 O. Klemm	16.05.2019 L. Dobrucky	Version N°: 3
			Seite 1/2 Verantwortlich: Qualitätsmanagement

Kokosfett, alternativ auch Kokosöl, mit Wasserdampf desodoriert, gefiltert.

Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 und Nr. 889/2008, Öko-Kontrollstelle ABCERT DE-ÖKO-006.

Coconut fat, alternatively coconut oil, deodorized by water steam, filtered.

According to EC regulation Nr. 834/2007 and N. 889/2008, certified by ABCERT DE-ÖKO-006.

Graisse de coco désodorisée, alternative l'huile de coco, désodorisée par vapeur d'eau, filtrée.

Conforme au règlement (CE) N° 834/2007 et N° 889/2008, certifiée par ABCERT DE-ÖKO-006.

Zertifiziert als / **certified as** / certifié comme

Vegan / **vegan** / végétalien

### 1. **Zutaten / ingredients / ingrédients**

100 % Kokosfett (*Cocos nucifera L.*), aus kontrolliert biologischem Anbau, keine Zusatzstoffe.

100 % coconut oil (*Cocos nucifera L.*) issued from organic harvesting, no additives.

100 % huile de coco (*Cocos nucifera L.*) issu de l'agriculture biologique, aucun additif.

### 2. **Allergene / allergens / allergènes**

(gemäß Anhang II der VO (EU) Nr. 1169/2011/ **According to Annex II to regulation (EU) No 1169/2011/** conforme à l'annexe II du règlement (UE) N° 1169/2011)

keine Allergene enthalten / **contains no allergens** / ne contient pas d'allergènes

### 3. **Durchschnittliche Nährwerte / nutritional values / valeurs nutritionnelles**

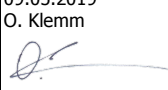
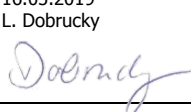
Es gelten die Toleranzen und Rundungsregeln bei Nährwertangaben des EU-Leitfadens<sup>1</sup> / **tolerances and rounding rules for nutritional values according to the EU guideline<sup>2</sup>** / tolérances et les règles d'arrondi pour les valeurs nutritionnelles selon la directive de l'UE<sup>3</sup>.

		pro / per / par <b>100 ml</b>
Energie / <b>energy</b> / valeurs énergétiques	(kJ / kcal)	3367 / 819
Fett / <b>fat</b> / matières grasses	(g)	91
davon gesättigte Fettsäuren / <b>from which saturates</b> / dont acides gras saturés	(g)	83
Kohlenhydrate / <b>carbohydrates</b> / glucides	(g)	0
davon Zucker / <b>from which sugar</b> / dont sucre	(g)	0
Eiweiß / <b>proteines</b> / protéines	(g)	0
Salz / <b>salt</b> / sel	(g)	0

<sup>1</sup> Leitfaden für zuständige Behörden-Kontrolle der Einhaltung der EU-Rechtsvorschriften

<sup>2</sup> Guidance document for competent authorities for the control of compliance with EU legislation

<sup>3</sup> Guide à l'intention des autorités compétentes pour le contrôle de la conformité avec les actes législatifs de l'UE

Qualitätsmanagement - Produktspezifikation  <b>Bio Kokosfett, desodoriert / organic coconut oil, deodorized / huile biologique de coco, désodorisée</b>	Redaktion	Prüfung & Freigabe	Referenz: PS-QM-11
	09.05.2019 O. Klemm	16.05.2019 L. Dobrucky	Version N°: 3
			Seite 2/2
			Verantwortlich: Qualitätsmanagement

#### 4. **Sensorische Eigenschaften / sensoric properties / propriétés sensorielles**

Aussehen, Farbe / <u>aspect, colour</u> / aspect, couleur	Weiß bis beige. Kokosöl ist bei Raumtemperatur (25°C) fest. Zum Schmelzen ins warme Wasserbad stellen. / <u>White-beige. Coconut oil is solid at room temperature (25°C). If necessary melt down in a warm bain-marie.</u> / Blanc-beige. L'huile de noix de coco est solide à température ambiante (25°C). Mettre à fondre dans un bain marie chaude.
Geruch, Geschmack / <u>odour, flavour</u> / odeur, saveur	Neutral, mild / <u>odorless, neutral</u> / sans odeur, gout neutre

#### 5. **Rückstände & Kontaminanten / residues & contaminants / résidus & contaminants**

Weichmacher / <u>phtalates</u> / phtalates	Gemäß der BNN-Strategie / <u>According to the BNN strategy</u> / Conforme à la stratégie du BNN
Pestizide / <u>pesticides</u> / pesticides	gemäß der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 und den BNN-Orientierungswerten / <u>According to regulation (EC) Nr. 834/2007 and to the BNN orientation values</u> / conforme au règlement (UE) N° 834/2007 et aux valeurs d'orientation du BNN
Kontaminanten / <u>contaminants</u> / contaminants	Gemäß den europäischen Verordnungen / <u>According to current EC regulation</u> / Conforme à la réglementation Européenne en vigueur
GVO / <u>GMO</u> / OGM	Gemäß Verordnung / <u>According to regulation</u> / conforme au règlement: (EG) Nr. 834/2007, (EG) Nr. 1829/2003, (EG) Nr. 1830/2003

#### 6. **Verpackung / Aufbewahrung / Verwendung / packaging / preserving / utilisation / Conditionnement / Conservation / Utilisation**

Verpackung / <u>packaging</u> / conditionnement	Glas mit Schraubverschluss, Plastikkanister, Plastikeimer, Metallkanister, Plastikcontainer / <u>pot with screw cap, plastic can, plastic bucket, metal drum, plastic container</u> / pot avec bouchon à vis, bidon plastique, seau en plastique, fût métallique, cubi plastique
Lagerhinweise / <u>storage conditions</u> / conditions de stockage	Bei Raumtemperatur aufbewahren und vor direkter Sonneneinstrahlung schützen. / <u>Store at room temperature and protect from direct sunlight.</u> / Conserver à la température ambiante et protégez du soleil.
Verwendungshinweise / <u>use caution</u> / précaution d'utilisation	Zum Frittieren geeignet. Ölbad nach spätestens 10 Anwendungen wechseln. Nicht über den Rauchpunkt erhitzen. / <u>Suitable for deep-frying. Change oil bath after 10 applications at the latest. Do not heat above smoking point.</u> / Convient pour la friture. Changer le bain d'huile au plus tard après 10 applications. Ne pas faire fumer.

Version	Freigabedatum	Art der Änderung	Verteiler
3	16.05.2019	Lager- und Verwendungshinweis angepasst, Anpassung an neue PS-Vorlage (u.a. Verzicht auf chem.-physikal. Eigenschaften und Methoden; Erweiterung um „Zutaten“)	VL, QM, PM, QBF
2	26.05.2016	Umbenennung Kokosöl in Kokosfett, Anpassung Nährwerte	