

Verschiedene Öle



Alle Produkte nur auf Anfrage!!!

Bearbeitung der Anfrage bis zu 2 Wochen!!!

Information

- 1 Tonne entsprechen ca. 1087 L
- Varianten: Maisöl, Kokosöl, Palmöl
- Mindestabnahme: FTL (Full Truck Load) entsprechen 21780 x 1 l in PET-Flaschen
- Ursprung: Weltweit
- Haltbarkeit: 24 Monate ab Produktionsdatum
- Verpackungseinheiten: 1L PET | 10L Kanister, 20L Kanister, 25L Kanister | IBC | Flexitank
- Lieferbedingung (International Commercial Terms): CIF
- Preis: auf Anfrage
- Ideal für: Gastronomie, Feinkost, Export, Industrie
- Zertifizierungen: EU-Standards, Qualitätskontrollen

Raffiniertes Maisöl

- Fettsäuren (FFA) 0,1#
- Dichte (25 °C) 0,915 – 0,922#
- Feuchtigkeit 0#
- Unverseifbare Bestandteile max. 2,0#
- Verunreinigungen 0#
- Verseifungszahl 187 – 193#
- Peroxidzahl bei Beladung max. 1#
- Brechungsindex (25 °C) 1,471 – 1,474#
- Iodzahl 103 – 128, geruchlos#
- Titer 14–20, Geschmack: neutral#



Rohes Maisöl

- Freie Fettsäuren (als Ölsäure): max. 3%#
- Feuchtigkeit/Verunreinigungen max. 0,5 %#
- Brechungsindex 1,4719 – 1,4740 °C#
- Iodzahl 120 – 144#
- Verseifungszahl 187/192#
- Nicht verseifbare Bestandteile max. 1,0 %#
- Erdöllöslich max. 0,1 %#
- Sediment max. 0,3 %#
- Flammpunkt min. 121 °C#
- Peroxide 2,0 mEq O₂/kg#



Raffiniertes Palmöl

- Freie Fettsäuren max. 0,1 %#
- Feuchtigkeit max. 0,1 %#
- Iodzahl min. 56 WUI#
- Schmelzpunkt max. 24 °C#
- Farbe (5,25 in LBD) max. 3R#
- Trübungspunkt max. 10 °C#
- Aussehen Weiß bis blassgelb, fest bis halbfest, fettig#
- Geschmack und Geruch Mild, geruchlos#



Rohes Palmöl

- Freie Fettsäuren (%) Max. 0,10#
- Feuchtigkeit und Verunreinigungen max. 0,10#
- Kornzahl 48–56#
- Schmelzpunkt 38#
- Oxidationsstabilität Min. 12#
- Dichte 20 °C – kg/m³ – 912#
- Dichte 50 °C – kg/m³ – 892#
- Flammpunkt °C >360#
- Flammpunkt °C >320#
- Viskosität 50 °C – mm²/s – 28#
- Cetanzahl 50#
- Heizwert kJ/kg Min. 37000#
- Schwefelgehalt mg/kg <3#
- Phosphor mg/kg <1,6#
- Kohlenstoffgehalt (Gew.-%) <0,30#



Rotes Palmöl nur auf Anfrage (führen wir nicht im Sortiment) !!!

Raffiniertes Kokosnussöl

- Kokosöl/Kokosfett, raffiniert, gehärtet 30/34#
- Freie Fettsäuren (%) NEN-EN-ISO 660: max. 0,06#
- Feuchtigkeit (%) NEN-EN-ISO 662: max. 0,05#
- Verunreinigungen (%) NEN-EN-ISO 663#
- Farbe Lovibond (5¼ Zoll) NEN 6308: 15Y, 1,5R#
- Peroxidzahl bei Beladung (meq/kg) NEN-EN-ISO 3960: max. 0,5#
- Relative Dichte bei 20 °C NEN 6311 –#
- Iodzahl (g I₂/100 g) NEN-EN-ISO 3961: Max. 2#
- Schmelzpunkt (der Fettphase) °C Proprietäres Verfahren: 30–34#
- Vorhandensein der folgenden Metalle: #
- Cadmium: Max. 0,02 mg/kg #
- Quecksilber: Max. 0,02 mg/kg #
- Kupfer: Max. 0,1 mg/kg #
- Arsen: Max. 0,10 mg/kg #
- Blei: Max. 0,10 mg/kg #
- Nickel: Max. 0,10 mg/kg #
- Eisen: Max. 0,10 mg/kg #
- Mikrobiologische Eigenschaften: Gesamtkeimzahl <1000/g; Hefen,
- Schimmelpilze, Enterobakterien <10/g#
- Toxaphen: Max. 0,10 mg/kg#
- Gesamt-DDT: Max. 0,05 mg/kg#
- Sonstige Pestizide (einzeln): Max. 0,01 mg/kg#
- PCBs: Max. 0,01 mg/k





Kontakt

Founder

Alexander Hofmann

+49 171 6885275

office@world-business-network.com

www.world-business-network.com