



**NT Kft.**  
6100 Kiskunfélegyháza,  
Kunsági Éden út 1.

## NATÚR FINOMÍTOTT NAPRAFORGÓ-ÉTOLAJ SPECIFIKÁCIÓ

<b>Származási ország</b>	Magyarország
<b>A napraforgó mag származási helye</b>	EU és nem EU
<b>Laborvezető elérhetősége</b>	Sinkó Katalin e-mail: <a href="mailto:katalin.sinko@ntkft.hu">katalin.sinko@ntkft.hu</a> +36 30/447-3676
<b>Kereskedelmi igazgató elérhetősége</b>	Tarjányiné Dobák Nóra e-mail: <a href="mailto:nora.tarjanyi@ntkft.hu">nora.tarjanyi@ntkft.hu</a> +36 30/638-9105

### Általános követelmények

A termék megfelel a mindenkor hatályos élelmiszertörvény és a végrehajtásáról szóló rendelet, valamint egyéb, vonatkozó EU-s jogszabályok mindenkor hatályos előírásainak, rendelkezéseinek. A Gyártó IFS FOOD tanúsítással rendelkezik. A termék előállítása során minden olyan élelmiszer biztonsági és élelmiszer higiéniai előírást, rendeletet betartottak, ami a fogyasztó egészségét védi.

A Gyártó vállalja, hogy az általa szállított termékre vonatkozó jogszabályban, ill. ezen specifikációban meghatározott igényeknek kielégítése érdekében közösen megállapított követelményeket, előírásokat maradéktalanul betartja.

A Gyártó köteles a termékkel egyidejűleg Minőségi bizonyítványt küldeni. A Minőségi bizonyítvány és a szállított tétel egyértelműen azonosítható kell legyen.

<b>1. Minőségi előírások</b>	
<b>1.1. A termék megnevezése</b>	
100% finomított napraforgó-étolaj	
<b>1.2. A termék összetevői</b>	
napraforgó (Helianthus annuus L.) magból előállított	
<b>1.3. Érzékszervi tulajdonságok</b>	
<i>Szín</i>	Világos sárga tiszta folyadék.
<i>Szag</i>	Semleges, ill. enyhe napraforgómag-illat nem kifogásolt. Idegen szagtól, avasodásra utaló szagtól mentes.
<i>Íz</i>	Semleges. Enyhe napraforgómag-íz nem kifogásolt. Idegen, ill. avas íztől mentes.

Készítette: Sinkó Katalin Laborvezető	Jóváhagyta: Szántó Józsefné Minőségirányítási vezető	1/6	Kiadás dátuma: 2014.06.05 Verziószám: 15. Felülvizsgálat dátuma: 2025.02.11.
---	--	-----	--

<b>1.4. Fizikai, kémiai tulajdonságok</b>	
<i>Paraméterek</i>	<i>Határértékek</i>
Nedvesség és illóanyag tartalom	Max. 0,2 % (m/m)
Szappantartalom	Max. 0,001 % (m/m)
Peroxidszám (minőség megőrzési idő végén)	Max. 8 meqv. O <sub>2</sub> /kg étolaj
Peroxidszám (gyártás napján)	Max. 1 meqv. O <sub>2</sub> /kg étolaj
Szabad zsírsav tartalom (FFA)	Max. 0,3%
Savszám	Max. 0,6 mg KOH/g étolaj
Zsíroldószerben oldhatatlan anyag	Max. 0,05% (m/m)
Foszfortartalom foszforban kifejezve	Max. 10 mg/kg
Oldószer maradék (n-hexán)	Nyomokban sem
Relatív sűrűség (x <sup>0</sup> C/víz 20 <sup>0</sup> C)	0,918-0,923 g/cm <sup>3</sup> x=20 <sup>0</sup> C
Törésmutató (N <sub>D</sub> 40 <sup>0</sup> C)	1,461-1,468
Elszappanosítási szám	188-194 mg KOH/g étolaj
Jódszám	118-141
El nem szappanosítható anyag	≤ 15 g/kg

Zsírsavösszetétel		% (m/m)
C 6:0	Kaprinsav	<0,05
C 8:0	Kaprilsav	<0,05
C10:0	Kaprinsav	<0,05
C12:0	Laurinsav	<0,05–0,1
C14:0	Mirisztinsav	<0,05–0,2
C16:0	Palmitinsav	5,0–7,6
C16:1	Palmitolajsav	<0,05–0,3
C17:0	Heptadekánsav	<0,05–0,2
C17:1	Heptadecénsav	<0,05–0,1
C18:0	Sztearinsav	2,7–6,5
C18:1Ω9	Olajsav	14,0–39,4
C18:2Ω6	Linolsav	48,3 –74,0
C18:3Ω3	Linolénsav	<0,05–0,3
C20:0	Arachinsav	0,1–0,5
C20:1	Gadolénsav	<0,05–0,3

Készítette: Sinkó Katalin Laborvezető	Jóváhagyta: Szántó Józsefné Minőségirányítási vezető	2/6	Kiadás dátuma: 2014.06.05 Verziószám: 15. Felülvizsgálat dátuma: 2025.02.11.
---	--	-----	--

C20:2	Eikozadiénsav	<0,05
C22:0	Behénsav	0,3–1,5
C22:1	Erukasav	<0,05–0,3
C22:2	Dokozaidénsav	<0,05–0,3
C24:0	Lignocerinsav	<0,05–0,5
C24:1	Tetrakozénsav	<0,05

### 1.5. Átlagos tápérték adatok

	100 ml termékben	10 ml (1 adag) termékben
Energia	3404 kJ/828 kcal	340 kJ/83 kcal
Zsír	92 g	9,2 g
amelyből telített zsírsavak	10 g	1,0 g
amelyből telítetlen zsírsavak	32 g	3,2 g
amelyből többszörösen telítetlen zsírsavak	50 g	5,0 g
Szénhidrát	0 g	0 g
amelyből cukrok	0 g	0 g
Fehérje	0 g	0 g
Só	0 g	0 g

### 1.6. Mikrobiológiai határértékek

Mikroorganizmusok	Határértékek
Penész CFU/g	<10
Enterobacteriaceae CFU/g	<10
Salmonella	0/25 g
S.aureus CFU/g	<10
Szulf.red.clostridium CFU/g	<10
E.coli CFU/g	<10
Listeria monocytogenes	0/25 g

Készítette: Sinkó Katalin Laborvezető	Jóváhagyta: Szántó Józsefné Minőségirányítási vezető	3/6	Kiadás dátuma: 2014.06.05 Verziószám: 15. Felülvizsgálat dátuma: 2025.02.11.
---	--	-----	--



**NT Kft.**  
6100 Kiskunfélegyháza,  
Kunsági Éden út 1.

## NATÚR FINOMÍTOTT NAPRAFORGÓ-ÉTOLAJ SPECIFIKÁCIÓ

1.7. Nehézfém tartalom	
Nehézfém	felső határérték (mg/kg)
Réz	0,1
Vas	1,5
Arzén	0,05
Higany	0,02
Ólom	0,1
Kadmium	0,02
Cink	5,0

### 1.7. Dioxinok és PCB-k, PAH, 3-MCPD és glicidil-zsírsavészterek:

A termék megfelel a 2023/915 EU rendeletben előírt követelményeknek.

### 1.8. A termék nem tartalmaz hozzáadott vitaminokat.

2. Tervezett felhasználás
Ajánlott sütéshez, főzéshez, alkalmas pácok, salátaöntetek és majonéz készítéséhez is.

3. Allergén összetevők	Jelen van az üzemben (Igen/nem)	Jelen van a termékben (Igen/nem)
1. Glutént tartalmazó gabona (búza, rozs, árpa, zab, tönköly, kamutbúza, vagy ezek hibrid változatai) és azokból készült termékek	Nem	Nem
2. Rákfélék és azokból készült termékek	Nem	Nem
3. Tojás és abból készült termékek	Nem	Nem
4. Halak és azokból készült termékek	Nem	Nem
5. Földimogyoró és abból készült termékek	Nem	Nem
6. Szójabab és abból készült termékek	Nem	Nem

Készítette: Sinkó Katalin Laborvezető	Jóváhagyta: Szántó Józsefné Minőségirányítási vezető	4/6	Kiadás dátuma: 2014.06.05 Verziószám: 15. Felülvizsgálat dátuma: 2025.02.11.
---	--	-----	--



**NT Kft.**  
6100 Kiskunfélegyháza,  
Kunsági Éden út 1.

## NATÚR FINOMÍTOTT NAPRAFORGÓ-ÉTOLAJ SPECIFIKÁCIÓ

7. Tej és abból készült termékek (beleértve a laktózt is)	Nem	Nem
8. Diófélék és azokból készült termékek	Nem	Nem
9. Zeller és abból készült termékek	Nem	Nem
10. Mustár és abból készült termékek	Nem	Nem
11. Szezám-mag és abból készült termékek	Nem	Nem
12. Kén-dioxid és SO <sub>2</sub> -ben kifejezett szulfitek 10 mg / kg, illetve 10 mg / liter koncentrációt meghaladó mennyiségben.	Nem	Nem
13. Csillagfürt és csillagfürt alapú termékek	Nem	Nem
14. Puhatestűek és azokból készült termékek	Nem	Nem

4. A termék megfelel:	Igen / Nem
Lisztérzékenyek számára	Igen
Ovo - lakto vegetariánusok számára	Igen
Vegánok számára	Igen
Kóser táplálkozásúaknak	Igen
Halal táplálkozásúaknak	Igen

A termék kóser és halal tanúsítással rendelkezik.

**5. GMO:** Az alapanyag garantáltan GMO mentes.

<b>6. Csomagolás</b> A csomagolás megfelel, a mindenkor hatályos jogszabályi követelményeknek.	
<b>6.1. Csomagolás módja, kiszerelési nagyság</b>	
<i>Elsődleges (egység) csomagolás</i>	PET palack (1, 2, 5 és 10 L)
<i>Másodlagos (gyűjtő) csomagolás</i>	Zsugorfólia, karton doboz
<i>Harmadlagos (szállítási) csomagolás</i>	EUR, CHEP raklap

Készítette: Sinkó Katalin Laborvezető	Jóváhagyta: Szántó Józsefné Minőségirányítási vezető	5/6	Kiadás dátuma: 2014.06.05 Verziószám: 15. Felülvizsgálat dátuma: 2025.02.11.
---	--	-----	--



**NT Kft.**  
6100 Kiskunfélegyháza,  
Kunsági Éden út 1.

## NATÚR FINOMÍTOTT NAPRAFORGÓ-ÉTOLAJ SPECIFIKÁCIÓ

### 7. Jelölés

Palackozott termék esetén	Jelölés helye és tartalma	<p><u>A palack nyakán:</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• minőségmegőrzési idő</li></ul> <p><u>A címkén:</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• termék megnevezése, előállító neve és címe, nettó mennyiség</li></ul> <p><u>Minden kísérő dokumentumon:</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• termék megnevezése, tételszáma, előállító neve és címe, minőségmegőrzési idő lejárat dátuma, kiszállítás időpontja, szállítójármű rendszáma</li></ul>
---------------------------	---------------------------	---

### 8. Ajánlott szállítási és tárolási körülmények

Szállítás: közvetlen napfénytől védve (gyűjtőcsomagolásban) kell szállítani.

Tárolás: közvetlen napfénytől védve, hűvös helyen kell tárolni.

### 9. Minőség megőrzési idő

PET palackos étolaj esetében: Gyártástól számított 12 hónap. (megfelelő tárolási körülmények között: felbontás nélkül, napfénytől védve, hűvös helyen.)

Szállító garantsálja, hogy a szállított termék, a minőség megőrzési időtartamának legalább 75 %-ával rendelkezik a vevőnél.

**NT Kft.**  
6100 Kiskunfélegyháza,  
Kunsági Éden út 1.  
Adószám: 13351289-2-03  
- 1 -

Szántó Józsefné

Minőségirányítási vezető

Sinkó Katalin

Laborvezető

Készítette: Sinkó Katalin Laborvezető	Jóváhagyta: Szántó Józsefné Minőségirányítási vezető	6/6	Kiadás dátuma: 2014.06.05 Verziószám: 15. Felülvizsgálat dátuma: 2025.02.11.
---	--	-----	--