



NT Kft.
6100 Kiskunfélegyháza,
Kunsági Éden út 1.

NATÚR FINOMÍTOTT NAPRAFORGÓ-ÉTOLAJ SPECIFIKÁCIÓ

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

Általános követelmények

A termék megfelel a mindenkor hatályos élelmiszer törvény 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.

1. Minőségi előírások	
1.1. A termék megnevezése	
100% finomított napraforgó-étolaj	
1.2. A termék összetevői	
napraforgó (Helianthus annuus L.) magból előállított	
1.3. Érzékszervi tulajdonságok	
<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	1/7	Kiadás dátuma: 2014.06.05 Verziószám: 13. Felülvizsgálat dátuma: 2023.03.06.
---	--	-----	--

1.4. Fizikai, kémiai tulajdonságok	
<i>Paraméter</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 ₂ /kg étolaj
Peroxidszám (gyártás napján)	Max. 1 meqv. O ₂ /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 ⁰ C/víz 20 ⁰ C)	0,918-0,923 x=20 ⁰ C
Törésmutató (N _D 40 ⁰ C)	1,461-1,468
Elszappanosítási szám	188-194 mg KOH/g étolaj
Jódszám	118-141
El nem szappanosítható anyag	≤ 15 g/kg
Zsírsavösszetétel	Megfelel a MÉ 2-221 irányelvben, valamint a 696/2014 rendeletben előírtaknak

Zsírsavösszetétel		% (m/m)
C 6:0	Kaprónsav	<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

Készítette: Sinkó Katalin Laborvezető	Jóváhagyta: Szántó Józsefné Minőségirányítási vezető	2/7	Kiadás dátuma: 2014.06.05 Verziószám: 13. Felülvizsgálat dátuma: 2023.03.06.
---	--	-----	--

C20:0	Arachinsav	0,1–0,5
C20:1	Gadolénsav	<0,05–0,3
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	Határérték
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

Készítette: Sinkó Katalin Laborvezető	Jóváhagyta: Szántó Józsefné Minőségirányítási vezető	3/7	Kiadás dátuma: 2014.06.05 Verziószám: 13. Felülvizsgálat dátuma: 2023.03.06.
---	--	-----	--



NT Kft.
6100 Kiskunfélegyháza,
Kunsági Éden út 1.

NATÚR FINOMÍTOTT NAPRAFORGÓ-ÉTOLAJ SPECIFIKÁCIÓ

Listeria monocytogenes

0/25 g

1.7. Nehézfém-tartalom határértékek (1881/2006/EK rendeletnek megfelelően)

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

1.8. Dioxin-mentesség: A termék megfelel az 1259/2011 EU rendeletben előírt határértéknek.

1.9. PAH -Benzo(a)pirén: A termék megfelel a 835/2011 EU rendeletben előírt határértéknek.

1.10. 3-MCPD és glicidil-zsírsvészterek: A termék megfelel a 2018/290 EU rendeletben előírt határértéknek.

1.11. 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	Jelen van a termékben
1. Glutént tartalmazó gabona (búza, rozs, árpa, zab, tönköly, kamutbúza, vagy ezek hibrid változatai) és azokból készült termékek	N	N
2. Rákfélék és azokból készült termékek	N	N
3. Tojás és abból készült termékek	N	N

Készítette: Sinkó Katalin Laborvezető	Jóváhagyta: Szántó Józsefné Minőségirányítási vezető	4/7	Kiadás dátuma: 2014.06.05 Verziószám: 13. Felülvizsgálat dátuma: 2023.03.06.
---	--	-----	--



NT Kft.
6100 Kiskunfélegyháza,
Kunsági Éden út 1.

NATÚR FINOMÍTOTT NAPRAFORGÓ-ÉTOLAJ SPECIFIKÁCIÓ

4. Halak és azokból készült termékek	N	N
5. Földimogyoró és abból készült termékek	N	N
6. Szójabab és abból készült termékek	N	N
7. Tej és abból készült termékek (beleértve a laktózt is)	N	N
8. Diófélék és azokból készült termékek	N	N
9. Zeller és abból készült termékek	N	N
10. Mustár és abból készült termékek	N	N
11. Szezámog és abból készült termékek	N	N
12. Kén-dioxid és SO ₂ -ben kifejezett szulfitek 10 mg / kg, illetve 10 mg / liter koncentrációt meghaladó mennyiségben.	N	N
13. Csillagfürt és csillagfürt alapú termékek	N	N
14. Puhatestűek és azokból készült termékek	N	N

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

A termék kóser és halal tanúsítással rendelkezik.

5. Radioaktív szennyezettségi szintek: A termék megfelel a 2016/52 EURATOM rendeletben foglalt határértéknek.

6. GMO nyilatkozat: Az alapanyag garantáltan GMO mentes.

Készítette: Sinkó Katalin Laborvezető	Jóváhagyta: Szántó Józsefné Minőségirányítási vezető	5/7	Kiadás dátuma: 2014.06.05 Verziószám: 13. Felülvizsgálat dátuma: 2023.03.06.
---	--	-----	--



NT Kft.
6100 Kiskunfélegyháza,
Kunsági Éden út 1.

NATÚR FINOMÍTOTT NAPRAFORGÓ-ÉTOLAJ SPECIFIKÁCIÓ

7. Csomagolás

A csomagolás megfelel, a mindenkor hatályos jogszabályi követelményeknek.

7.1. Csomagolás módja, kiszereelési nagyság

Elsődleges (egység) csomagolás	PET palack (1, 2, 5 és 10 L)
Másodlagos (gyűjtő) csomagolás	Zsugorfólia, karton doboz
Harmadlagos (szállítási) csomagolás	EUR,CHEP raklap

8. Jelölés

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

9. Ajánlott szállítási és tárolási körülmények

Szállítás: közvetlen napfénytől védve (gyűjtőcsomagolásban) kell szállítani.

Tárolás: közvetlen napfénytől védve, hűvös helyen kell tárolni.

10. Minőség megőrzési idő

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

Szállító garantálja, 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	6/7	Kiadás dátuma: 2014.06.05 Verziószám: 13. Felülvizsgálat dátuma: 2023.03.06.
---	--	-----	--