



BAG Ölmühle BetriebsgmbH

A-7540 Güssing, Wiener Straße 12a

Telefon: +43 (0) 3322-43394 – 0

Telefax: +43 (0) 3322-43394 – 14

Email: office@bagoil.at

www.bagoil.at

Spezifikation Sojaöl

Produktbeschreibung: Das Sojaöl wird aus gelben, europäischen Sojabohnen hergestellt, die gesund und von guter Handelsqualität sind und die nicht der GVO-Kennzeichnungspflicht laut Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003 unterliegen (**nicht-GVO** (genetisch veränderter Organismus)).

Die Sojabohnen werden mechanisch zerkleinert und durchlaufen eine Lösungsmittlextraktion zur Trennung des Öls vom Feststoff. In einem ersten Veredelungsschritt wird das Öl von den Lecithinen separiert und steht als rohes, wasserentschleimtes Sojaöl zur Verfügung. Das Sojaöl ist garantiert ungebleicht.

Zusammensetzung:

- | | |
|--------------------------------------|--------------|
| • FFA-Gehalt (als Ölsäure) | max. 0,75% |
| • Feuchte und flüchtige Bestandteile | max. 0,45% |
| • Phosphor | max. 200 ppm |
| • Gesamtverschmutzung | max. 0,10% |

Vergütung in Anlehnung an NOFOTA Crude degummed Soybean Oil Specification (in der jeweils aktuellen Fassung).

Es gelten außerdem die Allgemeinen Verkaufs- und Lieferbedingungen der BAG Ölmühle BetriebsgmbH und entsprechende Datenblätter in der jeweils aktuellen Fassung.

Version 02 – 30.01.2012