

Datenblatt:

gemäß Positivliste
Stand: Februar 2007

Raffinationsfettsäuren (Nr. 2.10.04)

Ansprechpartner : email QM@SELS.DE Tel. 02131 27990

Seite 1 von 1

Hersteller / Inverkehrbringer :	O. & L. Sels GmbH & Co KG Düsseldorfer Str. 99 - 101 41460 Neuss / Rh. Tel. 0 21 31 / 27 99 - 0 Fax 0 21 31 / 27 54 32	 SPEISEÖLE FUTTERMITTEL
---------------------------------	--	--

Futtermittel- / Produktbenennung :	Raffinationsfettsäuren (Nr. 2.10.04)
------------------------------------	--------------------------------------

Produktbeschreibung / Verwendung :	Nebenerzeugnis, das bei der Laugenentsäuerung von pflanzlichen Ölen durch Spaltung mit Schwefelsäure gewonnen wird. Für alle Nutztierarten einsetzbar.
------------------------------------	--

Information zum Herstellungsprozess :	Raffinationsfettsäuren werden bei der chemischen Raffination von Pflanzenölen gewonnen. Dabei werden die im rohen Öl enthaltenen Fettsäuren zunächst mit Laugen verseift, die dabei anfallenden Seifen durch Zentrifugen abgetrennt. Aus diesen Seifen werden mit Hilfe von Säuren die Raffinationsfettsäuren gewonnen. Eine detaillierte Beschreibung des Verarbeitungsprozesses ist im "Code of practice for the manufacturing of feed materials from oilseed crushing and refining plants" (FEDIOL) enthalten.
---------------------------------------	---

Angaben zur Verwendung von Hilfs- und Zusatzstoffen :	Für die Verseifung wird Natronlauge, für die Seifenspaltung Schwefelsäure verwendet.
---	--

Informationen zur Zusammensetzung :	Raffinationsfettsäuren unterscheiden sich von Neutralfetten dadurch, daß sie nicht aus Triglyceriden sondern aus freien Fettsäuren unterschiedlicher Kettenlänge bestehen. Zur Charakterisierung kann der Anteil an Fettsäuren einer bestimmten Kettenlänge herangezogen werden.
-------------------------------------	--

Angaben zu relevanten unerwünschten Stoffen im Rahmen der risikoorientierten Eigenkontrolle :	Es erfolgt eine regelmäßige Kontrolle auf unerwünschte bzw. verbotene Stoffe gemäß Futtermittelrecht.
---	---

Angaben zu Haltbarkeit und Lagerung :	Fettsäuren - insbesondere solche mit höheren Anteilen an ungesättigten Fettsäuren - können bei längerer und unsachgemäßer Lagerung oxidieren (ranzig werden). Die Lagerung sollte daher so erfolgen, daß die Oxidation weitgehend unterbunden wird, - möglichst niedrige Temperaturen, geringe Temperaturschwankungen, kein oder wenig Luftzutritt, möglichst dunkle Lagerung. Unter Luftabschluß ist eine längere Lagerung (>1 Jahr möglich); bei Luftzutritt sollte die Lagerung möglichst 5 Monate nicht überschreiten.
---------------------------------------	--

Sicherheitshinweise :	Fettsäuren sind nicht toxisch, biologisch abbaubar und bedürfen bei Lagerung und Transport keiner besonderen Sicherheitsvorkehrungen. Weitere Informationen sind unserem Sicherheitsdatenblatt zu entnehmen.
-----------------------	--