

Warenbegleitpapier für Sojaöl (non GMO) Einzelfuttermittel

Zur Liefer- /Wiegescheinnummer: _____

Datum _____

Sojaöl, Einzelfuttermittel

Hergestellt aus Bohnen europäischen Ursprungs, unterliegt nicht der Kennzeichnungspflicht gemäß den Verordnungen VO (EG) 1829/2003 und 1830/2003.

Hersteller ADM Straubing: EFISC 31600410; VLOG geprüft 31600410 VLOG20-20

Lagerung und Umschlag:
GMP+ FSA gesichert
GMO controlled (VLOG anerkannt)

Kennnummer der Partie: siehe Liefer-/Wiegeschein

Weitere Angaben zum Produkt: siehe Produktdatenblatt auf der Rückseite!

BayWa AG

Vertrieb Agrar/Pflanzenöle
Raiffeisenweg 5
89191 Nellingen
Telefon (07337) 924 55 21
Telefax (089) 92 12-41 95



Datenblatt für Einzelfuttermittel der Positivliste Januar 2021 – Dezember 2022

Hersteller / Inverkehrbringer	ADM Spysk GmbH, Werk Straubing, Europaring 23, D - 94315 Straubing ADM Spysk GmbH, Rheinstraße 24, D - 47518 Kleve
Futtermittel- / Produktbezeichnung	Rohes Sojaöl, hergestellt aus genetisch unveränderten Sojabohnen Produziert aus Europäischen Sojabohnen, die entsprechend der VO (EG) Nr. 1829/2003 & 1830/2003 nicht als GVO zu kennzeichnen sind. Aufgeführt in der Positivliste für Einzelfuttermittel unter: 02.10.01 – Pflanzendöl oder Pflanzenfett EU-Katalog der Einzelfuttermittel: 2.20.1 Rohes Sojaöl ADM Produkt-Code: 11118
Produktbeschreibung	Aus Sojabohnen gewonnenes rohes, entsieimtes Pflanzenöl
Informationen zum Herstellungsprozess	Nach einer groben Reinigung und mechanischen Zerkleinerung der Bohnen wird das Öl ggf. durch Pressen und mit Hilfe von Hexan aus den Bohnen gewonnen. Das Hexan wird durch Erwärmung, Dampf und Vakuum wieder von dem Öl abgetrennt. Abschließend werden, unter Zugabe von Wasser und gegebenenfalls Phosphorsäure, Phospholipide physikalisch aus dem Öl abgetrennt. Ein Fließbild sowie weitere Informationen zum Herstellungsprozess können dem EFISC Kodex entnommen werden: http://www.efisc-gtp.eu/ .
Verarbeitungshilfsstoffe	Wie auch im Rahmen der Informationen zum Herstellungsprozess beschrieben, können Hexan, Dampf, Wasser und gegebenenfalls Phosphorsäure und Filterhilfsmittel als Hilfsstoffe zur Ölgewinnung eingesetzt werden.
Informationen zur Zusammensetzung	Inhaltsstoffe gemäß der vertraglichen Vereinbarungen: typisch $\leq 2,0$ % FFA (entspricht Säurezahl ≤ 4 mg KOH/g) typisch $\leq 0,025$ % Phosphor typisch $\leq 0,10$ % Stickstoff max. $\leq 1,5$ % petrodienunlösliche Verbindungen typisch $\leq 0,25$ % Wasser Flammpunkt ≤ 121 °C
Angaben zu relevanten unerwünschten Stoffen im Rahmen der risikoorientierten Eigenkontrolle	Es erfolgt ein regelmäßiges Monitoring gemäß EFISC-Anforderungen. http://www.efisc.eu/websector/document-for-the-vegetable-oil-and-protein-meal-industry/1011306087/1st1187970088/r1.html
Angaben zu Haltbarkeit, Lagerung und Transport	Bei Transport, Umschlag und Lagerung ist auf eine gute Hygienepraxis zu achten, um Produktverunreinigungen zu vermeiden. Lagerung bis zu 3 Monaten, wenn eine gute Durchmischung während der Lagerzeit gewährleistet wird. Phasentrennungen bzw. Sedimentationen sind während der Lagerung auszuschließen.
Sicherheitshinweise	Dieses Produkt entspricht nicht den Kriterien zur Einstufung oder Kennzeichnung der VO (EG) Nr. 1272/2008 und Richtlinie 67/548/EEG. Der Flammpunkt liegt bei mindestens 121 °C.
Hinweise auf kritische Inhaltsstoffe	Es erfolgt ein regelmäßiges Monitoring gemäß EFISC-GTP-Standard.
Hinweise auf spezifische analytische Probleme	Keine

Die hier enthaltenen Informationen sind zum Datum des vorliegenden Schriftstückes nach unserem besten Wissen korrekt. Jegliche Empfehlungen oder Vorschläge erfolgen ohne Zusicherungen oder Gewährleistungen in Bezug auf Ergebnisse und sind freibleibend. Wir schliessen von Empfehlungen oder Vorschläge eigenständig zu bewerten. WIR LEISTEN KEINE GARANTIE – SOWOHL STILLSCHIEDEND ALS AUCH AUSDRÜCKLICH – AB UND LEHNEN INBESONDERE STILLSCHWEGENDE GEWÄHRLEISTUNG IM ZUSAMMENHANG MIT DER ALLGEMEINEN GEBRAUCHTAUGLICHKEIT, DER EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK UND DER NICHTVERLETZUNG VON SCHUTZRECHTEN AB. Unsere Haftungspflichtung bei Schadenersatzansprüchen wegen Gewährleistungsdurchbruchs, Falschleistung oder sonstigen Verlusten bleibt unberührt, konkrete Schäden oder beiläufig entstandene Schäden sind beschränkt auf den Einlass begrenzt, der bei uns erworbenen Materialien. Keine der hier gemachten Aussagen darf als – ausdrückliche oder stillschweigende – Empfehlung einer von Archer Daniels Midland Company oder einem Dritten in irgendeiner Patentlizenz ausgenutzt werden. Die Kunden sind verantwortlich für die Einhaltung von jeglichen Lizenzen oder anderen Rechten, die möglicherweise zur Herstellung, Verwendung oder dem Verkauf von Produkten mit Zutaten von Archer Daniels Midland Company erforderlich sind. 2985_01/03/07



Technical Data WDG Soybean Oil (NonGM)

Version: 03
Issued: 28/04/2020
Printed: 06/05/2020

ADM Spysk GmbH, Werk Straubing, Europaring 23, D - 94315 Straubing.....	Article No: 11118, 11119
ADM Spysk GmbH, Rheinstraße, D- 47518 Kleve.....	Article No: 11118, 11119

Water Degummed (WDG) Soybean Oil

This product has been produced in accordance with Regulation (EC) No 1831/2003 as suitable for use in feed production and further processing to food quality.
Not required to be labelled referring to EU Regulation 1829/2003 and 1830/2003.

Quality Standards at Loading	Unit	Target Value	Reference Method
Free Fatty Acids	%	typically ≤ 2.0	ISO 660
Phosphorus	mg / kg	typically ≤ 250	EN 14107 (ICP)
Moisture and Volatile Matter	%	0.20 max	ISO 662
Hexane	mg / kg	300 max	AOCs Cs 38-87

Fatty Acid Composition	Unit	Typical Range	Reference Method
C 14:0	%	ND - 0.2	Gas Chromatography ISO 12966
C 16:0	%	8.0 - 14.5	
C 16:1	%	ND - 0.2	
C 18:0	%	2.0 - 5.6	
C 18:1	%	17.0 - 32.0	
C 18:2	%	46.0 - 59.0	
C 18:3	%	4.5 - 11.0	
C 20:0	%	0.1 - 0.6	
C 20:1	%	ND - 0.5	
C 22:0	%	ND - 0.7	
C 22:1	%	ND - 0.3	
C 24:0	%	ND - 0.5	
Iodine Value	gI / 100g	121 - 139	

ND – non detectable, defined as ≤ 0.05 %

The information contained herein is correct as of the date of this document to the best of our knowledge. Any recommendations or suggestions are made without guarantee or representation as to results and are subject to change without notice. We suggest you evaluate any recommendations and suggestions independently. WE DISCLAIM ANY AND ALL WARRANTIES, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED, AND SPECIFICALLY DISCLAIM THE IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY, FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, AND NON-INFRINGEMENT. Our responsibility for claims arising from any claim for breach of warranty, negligence, or otherwise shall not include consequential, special, or incidental damages, and is limited to the purchase price of material purchased from us. None of the statements made here shall be construed as a grant, either express or implied, of any license under any patent held by Archer Daniels Midland Company or other parties. Customers are responsible for obtaining any licenses or other rights that may be necessary to make, use, or sell products containing Archer Daniels Midland Company ingredients. REV. 9.1.05