



PRODUCT SPECIFICATIES

Biologische, koudgeperste kokosolie

Oorsprong & productie

Filipijnen

De extra vierge kokosolie wordt gemaakt van het verse vlees van de kokosnoot. De productie omvat het verwijderen van de bast, het weghalen van de bruine schil en het wassen. Het witte vlees wordt vervolgens gemalen tot fijne schilfers en gedroogd. Na het drogen gaat het witte vlees door een schroefpers om de olie te extraheren. Ten slotte wordt de olie gefilterd om tot een heldere olie te bekomen.

Ingrediënten

Biologische koud geperste kokosolie

Kenmerken

Kokosolie is een gezond alternatief voor boter en andere vetstoffen, bovendien is ze zeer licht verteerbaar.

Het onderscheidt zich door zijn vetzuren met middellange ketens (MTC's, Medium Chain Triglycerides) en zijn relatief hoog smeltpunt.

| Chemische gegevens | min. | max. | |
|----------------------------|-------|-------|----|
| brekingsindex (40°C) | 1,448 | 1,452 | |
| zuurwaarde | | 0,60 | |
| jodiumwaarde | 6 | 11 | |
| verzepingswaarde | 248 | 265 | |
| smeltpunt | 20 | 28 | °C |
| Lovibond kleur 5 1/4" geel | | 20,0 | |
| Lovibond kleur 5 1/4" rood | | 2,0 | |

Vetzuursamenstelling

| | | | | |
|---------------|----------|------|------|---|
| capronzuur | (C 6:0) | | 1,0 | % |
| caprylzuur | (C 8:0) | 5,0 | 10,0 | % |
| caprinezuur | (C 10:0) | 4,5 | 10,0 | % |
| laurinezuur | (C 12:0) | 44,0 | 52,0 | % |
| myristinezuur | (C 14:0) | 17,0 | 20,0 | % |
| palmitinezuur | (C 16:0) | 7,5 | 11,0 | % |
| stearinezuur | (C 18:0) | 2,0 | 4,0 | % |
| oliezuur | (C 18:1) | 4,0 | 9,0 | % |
| linolzuur | (C 18:2) | 0,5 | 3,0 | % |

Gebruik

Kokosolie wordt gebruikt in de voedingsindustrie als vetcomponent in veel producten.

In de farmaceutische en cosmetische industrie wordt kokosolie gebruikt als basis – en drangend ingrediënt.

In de chemische industrie als een reinigings- en zeepbasis.

In de chemische- technische industrie als een belangrijke grondstof voor derivaten, smeermiddelen en afscheiders.

Heerlijk om te bakken, wokken of smeren.

Bewaren

Niet boven kamertemperatuur, goed afgesloten.

| Voedingswaarde | per 100 g: | per 100 ml: |
|------------------------------------|-------------------|------------------|
| Energetische waarde | 3700 kJ /900 kcal | 3400 kJ/827 kcal |
| Vetten waarvan | 100 | 91,9 |
| - verzadigde vetten | 93,5 | 85,9 |
| - enkelvoudige onverzadigde vetten | 5,5 | 5,0 |
| - meervoudige onverzadigde vetten | 0,9 | 0,9 |
| Koolhydraten | 0 | 0 |
| Eiwitten | 0 | 0 |
| Zout | 0 | 0 |

GMO statement/ GGO verklaring

Dit product voldoet aan de huidige EU-regelgeving (EC) N° 834/2007 met betrekking tot het verbod op het gebruik van GGO's.

| Allergenen | Bevat het product volgens recept | Kruisbesmetting kan worden uitgesloten |
|---|----------------------------------|--|
| Melk en melkproducten (inclusief lactose) | neen | ja |
| Eieren en eiprodukten | neen | ja |
| Soya en soya-producten | neen | ja |
| Granen die gluten bevatten (dwz tarwe, rogge, gerst, haver, spelt, kamut of de hybride stengels, daarvan, alsook producten daarvan) | neen | ja |
| Vis en visproducten | neen | ja |
| Schaal -&weekdieren | neen | ja |
| Noten | neen | ja |
| Sesamzaad | neen | ja |
| Lupine | neen | ja |
| Selderij | neen | ja |
| Mosterd | neen | ja |
| Sulfiet/zwaveldioxide | neen | ja |
| Rundsvlees | neen | ja |

| | | |
|--------------|------|----|
| Varkensvlees | neen | ja |
| Kippenvlees | neen | ja |
| Maïs | neen | ja |
| Cacao | neen | ja |
| Peulvruchten | neen | ja |
| Wortel | neen | ja |
| Koriander | neen | ja |
| Glutamaat | neen | ja |