

# ANIMALSK FETT

- FØR KVALITET

## PRODUKTDATABLAD

### PRODUKTTYPE OG SAMMENSETNING:

Animalsk fett, førkvalitet er produsert av kategori 3 materiale fra drøvtyggere, svin og fjærfe.

<b>INNHold:</b>	<b>Typisk verdi</b>	<b>Max</b>
Vann	0,25 %	0,5%
Smuss	< 0,15 %	< 0,15 %
Frie fettsyrer	9,0 %	12,0 %
Totale fettsyrer	96,0 %	

<b>Fettsyresammensetning</b>	<b>i %</b>
C <sub>10</sub> – C <sub>12</sub>	0,2
Myristinsyre C <sub>14</sub>	1,7
Palmitinsyre C <sub>16</sub>	21,2
Palmitoleinsyre C <sub>16-1</sub>	2,3
Stearinsyre C <sub>18</sub>	17,5
Oljesyre C <sub>18-1</sub>	39,2
Linolsyre C <sub>18-2</sub>	10,0
Linolensyre C <sub>18-3</sub>	1,2

C<sub>22-5</sub> + C<sub>22-6</sub> < 0,2

### TILSATT ANTIOKSIDANT

Rendox liquid, 500 ppm

### BRUKSVOLUM OG EGENSKAPER

Volumvekt: 884 kg pr m<sup>3</sup> ved 60°C. Produktet er flytende ved 60°C. Leveres i bulk.

### PRODUKSJON OG BEHANDLING

Produksjonen skjer iht. FOR 2007-10-27 nr 1254: Forskrift om animalske biprodukter som ikke er beregnet på konsum.

Produktet er varmebehandlet ved 133°C ved 3,0 bar (absolutt) i 20 min og er mekanisk rensert til et smuss innhold < 0,15 %.

### HOLDBARHET:

3 måneder fra produksjonsdato.

### PRODUSENT

Norsk Protein AS avd. Grødaland,  
Nordsjøv. 2371, 4365 Nærbø, Norge

[www.norskprotein.no](http://www.norskprotein.no)