



PRODUCT SPECIFICATIES

Biologische, ontgeurde & geraffineerde kokosolie

Oorsprong & productie

Filipijnen

Deze biologische kokosolie wordt verwerkt met behulp van biologisch goedgekeurde methoden van fysieke winning en raffinage.

De noot wordt eerst ontdaan van de bast. De kopra (= noot zonder bast) wordt dan te drogen gelegd. Hier worden verschillende methodes voor gebruikt. De meest voorkomende is zonedroging. De kopra wordt daarna geperst, gefilterd en geraffineerd. Het bleken gebeurt door middel van filtreren door kalkrijke klei of door toevoeging van actieve koolstof.

Om te ontgeuren wordt de olie onderworpen aan een kortstondig stoombad onder druk. Bij dit proces verdwijnen ook de laatste vaste deeltjes en de restanten van klei of koolstof. Deze worden dan ook niet teruggevonden in de uiteindelijke analyses.

Ingrediënten

Biologische 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 hoog rookpunt.

Chemische gegevens

	min.	max.	
brekingsindex (40°C)	1,448	1,451	
zuurwaarde		0,50	
jodiumwaarde	7	12	
verzepingswaarde	245	270	
smeltpunt	20	28	°C

Vetzuursamenstelling

capronzuur	(C 6:0)		1,5	%
caprylzuur	(C 8:0)	5,0	11,0	%
caprinezuur	(C 10:0)	4,0	9,0	%
laurinezuur	(C 12:0)	40,0	56,0	%
myristinezuur	(C 14:0)	15,0	23,0	%
palmitinezuur	(C 16:0)	7,0	12,0	%
stearinezuur	(C 18:0)	1,5	5,0	%
oliezuur	(C 18:1)	4,0	10,0	%
linolzuur	(C 18:2)	1,0	3,0	%

Gebruik

Naast het veelzijdig gebruik in de keuken wordt kokosolie gebruikt in de voedingsindustrie als vetcomponent in veel producten.

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

In de chemische industrie als een reinigings- en zeepbasis.

Heerlijk om te bakken, wokken of smeren.

Bewaren

Niet boven kamertemperatuur, goed afgesloten.

De voordelen van kokosolie in een notendop:

Kokosolie

- is zeer stabiel (lange bewaartijd) en oxideert niet.
- is bijzonder gezond omdat het vooral vetzuren met middellange ketens (MTC's, Medium Chain Triglycerides) bevat.
- 80% van deze vetten, waarvan laurinezuur ongeveer de helft uitmaakt, heeft belangrijke antibacteriële en antivirale eigenschappen.
- bevat geen transvetten.
- is heel licht verteerbaar omdat het niet wordt opgeslagen, maar omgezet wordt naar energie. De verzadigde vetten worden namelijk direct opgenomen in het bloed en getransporteerd naar de lever.
- verlaagt de “ongunstige” LDL-cholesterol en verhoogt de “goede” HDL-cholesterol.
- stimuleert het metabolisme door een snelle vetverbranding.
- gaat tot 5 keer langer mee (regelmatig filteren) dan traditionele oliën.
- zorgt voor smaakvolle en knapperige frietjes vanaf temperaturen van 160°C (heeft ± 1/3 minder absorptie van olie dan bij traditionele frituurolieën).
- door zijn samenstelling en structuur zeer goed bestand tegen hoge temperaturen.

Voedingswaarde	per 100 g:	per 100 ml:
Energetische waarde	3700 kJ /900 kcal	3400 kJ/827 kcal
Vetten waarvan	100	91,9
- verzadigde vetten	91,6	84,1
- enkelvoudige onverzadigde vetten	7,0	6,4
- meervoudige onverzadigde vetten	1,7	1,6
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*volgens EU-Regulatie 1169/2011*

	Bevat het product volgens recept	Kruisbesmetting kan worden uitgesloten
Granen die gluten bevatten (dwz tarwe, rogge, gerst, haver, spelt, kamut of de hybride stengels, daarvan, alsook producten daarvan)	neen	ja
Schaaldieren	neen	ja
Eieren en eiproducten	neen	ja
Vis en visproducten	neen	ja
Pindanoten	neen	ja
Soja en sojaproducten	neen	ja
Melk en melkproducten (inclusief lactose)	neen	ja
Noten	neen	ja
Selderij	neen	ja
Mosterd	neen	ja
Sesamzaad	neen	ja
Sulfiet/zwaveldioxide	neen	ja
Lupine	neen	ja
Weekdieren	neen	ja