



FRITYROLJE, FETTAVFALL

NS 1127 • Stenas artikkelnr: 3925

Kvalitetskrav

Varen består av fritureolje og fettavfall fra steking og koking av mat i oljer med temperatur rundt 180 °C. Fritureoljer som er laget av fett fra mais, raps, soyabønner, palmeoljer eller solsikkekjerner.

Innsamling

Samles inn i tett emballasje, som fat, og hentes med skapbil.

Håndtering

Ved mottak gjennomgår varen en visuell kontroll, og transporteres videre til sluttbruker.

Gjenvinning

Fritureolje og fettavfall materialgjenvinnes og brukes som råvare i produksjon av biodrivstoff.

Avvik

Ved feilsortering som medfører ekstra kostnad og sortering for mottaksanlegg, illegges det avviksgebyr.