

## HUILE À FRIRE

### EAN 54 200532 0101 1

#### FICHE TECHNIQUE – 10/01/2023

#### Ingrédients :

Huiles végétales (huile de tournesol, huile de palme, huile de colza), antimoussant : E900

#### Valeurs nutritionnelles par 100 g

Valeurs nutritionnelles	3700 kJ 900 kcal
Glucides	0 g
- Dont sucres	0 g
Matières grasses	100 g
- Dont acides gras saturés	19,8 g
Protéines	0 g
Sel	0 g

#### Informations sur les allergènes

+ = présent

- = absent

? = contamination croisée possible

Gluten	-
Crustacés	-
Œufs	-
Poisson	-
Arachides	-
Soja	-
Lait (y compris le lactose)	-
Fruits à coque	-
Céleri	-
Moutarde	-
Graines de sésame	-
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO <sub>2</sub>	-
Lupin	-
Mollusques	-

## HUILE À FRIRE

### EAN 54 200532 0101 1

### FICHE TECHNIQUE – 10/01/2023

#### Général

Description du produit	Huile végétale (huile de tournesol, huile de palme superoléin (segregated) et huile de colza auxquels a été ajouté un agent anti-mousse.
Déclaration OGM	Sans OGM: au vu des Règlements (CE) 1829/2003 et 1830/2003 ce produit n'est pas soumis aux exigences d'étiquetage et de traçabilité OGM.
Utilisation	Convient pour une utilisation dans l'industrie alimentaire Ne pas chauffer à plus de 175°C

#### Emballage, stockage et durée de conservation

L'emballage est exempt de contamination physique et chimique indésirable et répond aux normes européennes législation CE 1935/2004 et UE 10/2011.	
Conserver frais et à l'abri de la lumière ( $\leq 20^{\circ}\text{C}$ ). Ferment bien après l'utilisation.	
Disponible en emballage:	10 litre HDPE jerrican
Durée de conservation à partir de la fabrication:	18 mois

#### Caractéristique organoleptiques

Texture :	Liquid
Goût :	Neutre
Odeur :	Neutre
Aspect :	Jaune pâle

## HUILE À FRIRE

### EAN 54 200532 0101 1

### FICHE TECHNIQUE – 10/01/2023

#### Caractéristique physiques et chimiques

Paramètres	Normes
Densité a 20° C	914 - 924 kg/m <sup>3</sup>
Point de fumée	~ 210°C
Point d'éclair	~ 300°C
Indice de peroxyde	Jusqu'à max 10,0 meq/kg (à la fin de la durée de conservation, Codex Stan 210-1999)

#### Composition en acides gras (%)

Acides gras	Min.	Max.
C14:0 Myristique	0,1	0,6
C16:0 Palmitique	12,2	16,9
C16:1 Palmitoléique	ND	0,3
C18:0 Stéarique	2,5	5,4
C18:1 Oléique	27,1	46,1
C18:2 Linoléique	32,9	51,0
C18:3 Linoléique	0,6	2,2
C20:0 Arachidique	0,1	0,6
C20:1 Eicosénoïque	ND	0,8
C22:0 Béhénique	0,1	1,0
C22:1 Erucique	ND	0,4
C24:0 Lignocérique	ND	0,3
Acides gras trans		1,5

#### Caractéristiques microbiologiques

L'huile étant un produit anhydre, des analyses microbiologiques ne présentent aucun intérêt sur ce type de produit. Nous n'effectuons donc pas aucun.

## HUILE À FRIRE

### EAN 54 200532 0101 1

#### FICHE TECHNIQUE – 10/01/2023

#### Contaminants

Métaux lourds (selon la réglementation CE 1881/2006 et Codex Stan 210)	Standards
Plomb (Pb)	Max. 0,1 mg/kg
Fer (Fe)	Max. 1,5 mg/kg
Cuivre (Cu)	Max. 0,1 mg/kg
Arsenic (As)	Max. 0,1 mg/kg
<b>Pesticides</b> (selon la réglementation CE 396/2005 et amendements)	
Résidus de pesticides	EG 396/2005
<b>Hydrocarbures aromatiques polycycliques</b> (selon la réglementation CE 1881/2006 et amendement 835/2011)	
HAP4: Somme de Benzo(a)pyrène, benz(a)anthracène, benzo(b)fluoranthène und chrysene	Max 10 ppb
Benzo(a)pyrène	Max 2 ppb
<b>Dioxines</b> (selon la réglementation CE 1881/2006 et amendement 1259/2011)	
Somme des dioxines (OMS-PCDD/F-TEQ)	Max. 0,75 pg/g de graisses
Somme des dioxines et PCB de type dioxine (OMS-PCDD/F-PCB-TEQ)	Max. 1,25 pg/g de graisses
Somme des PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 et PCB180	Max. 40 ng/g de graisses
<b>Esters d'acides gras de glycidol</b> (selon la réglementation UE 290/2018, amendement de CE 1881/2006)	
Esters d'acides gras de glycidol, exprimés en glycidol	Max 1000 µg/kg
<b>3-MCPD</b> (selon la réglementation UE 1322/2020, amendement de CE 1881/2006)	
Somme de 3-monochloropropanediol et de ses esters d'acides gras exprimée en 3-MCPD pour huile de tournesol et colza / huile de palme	Max 1250 µg/kg / Max 2500 µg/kg (palm)

#### Exclusion

La spécification donnée est basée sur les informations de nos fournisseurs. Aucun droit ne peut être dérivé du contenu de la spécification.