

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 ₂	-
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 ³
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
Pesticides (selon la réglementation CE 396/2005 et amendements)	
Résidus de pesticides	EG 396/2005
Hydrocarbures aromatiques polycycliques (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
Dioxines (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
Esters d'acides gras de glycidol (selon la réglementation UE 290/2018, amendement de CE 1881/2006)	
Esters d'acides gras de glycidol, exprimés en glycidol	Max 1000 µg/kg
3-MCPD (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.