

Huile pour friture *Summum extra*

Version: 01

Révisé le: 05-01-2021

Page 1 / 4

Général	
Description du produit	Huiles végétales raffinées (huile de tournesol à haute teneur en acide oléique et huile de tournesol) avec ajout d'agent anti-mousse.
Déclaration des ingrédients	Huile de tournesol high oleic, huile de tournesol, antimoussant: E900
Declaration 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.
Pays d'origine	Sur demande
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.		
<i>Disponible en emballage:</i>	<i>Durée de conservation à partir de la fabrication:</i>	<i>Durée de conservation minimale à la livraison:</i>
10 litre bag in box	18 mois	9 mois
10 et 20 litre HDPE jerrican	18 mois	9 mois

Caractéristique organoleptiques	
Texture	Liquid
Goût	Neutre
Odeur	Neutre
Aspect	Jaune pale

Caractéristique physiques et chimiques	
Paramètres	Normes
Densité a 20° C	910 - 916 kg/m ³
Point de fumée	~ 210°C
Point d'éclair	~ 300°C
Indice de peroxyde	Jusqu'à max 10,0 meq O ₂ /kg (à la fin de la durée de conservation Codex Stan 210-1999)

Huile pour friture *Summum extra*

Version: 01

Révisé le: 05-01-2021

Page 2 / 4

Composition en acides gras (%)		
Acides gras	Min.	Max.
C16:0 Palmitique	2,8	5,5
C16:1 Palmitoléique	ND	0,2
C18:0 Stéarique	2,8	6,5
C18:1 Oléique	69	85
C18:2 Linoléique	6,5	23
C18:3 Linoléénique	ND	0,3
C20:0 Arachidique	ND	0,5
C20:1 Gadoléique	ND	0,5
C22:0 Béhénique	ND	1,6
C22:1 Erucique	ND	0,3
C24:0 Lignocérique	ND	0,5
Acides gras trans		1,5

Valeur nutritionnelles moyennes pour 100 ml		
	Par 100 g	Par 100 ml
Énergie	3700 kJ / 900 kcal	3404 kJ / 828 kcal
Graisses	100 g	91 g
dont acides gras saturés	8,3 g	7,6 g
acides gras mono-insaturés	76 g	70 g
acides gras polyinsaturés	15 g	13 g
Glucides	0 g	0 g
dont sucres	0 g	0 g
Protéines	0 g	0 g
Sel	0 g	0 g

Caracteristiques 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.

Contaminants	
Metaux 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)	
Residus de pesticides	EG 396/2005

Huile pour friture *Summum extra*

Version: 01

Révisé le: 05-01-2021

Page 3 / 4

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 et chrysène	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	Max 1250 µg/kg

Attestation allergènes		
Substances allergènes et produits dérivés:	Recette contient	Contamination croisée
Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut, ou leurs souches hybridées)	-	-
Crustacés	-	-
Oeufs	-	-
Poissons	-	-
Arachides	-	-
Soja	-	-
Lait	-	-
Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix de Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou de Queensland)	-	-
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 pour friture *Summum extra*

Version: 01

Révisé le: 05-01-2021

Page 4 / 4

Exclusion

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