

Huile pour friture *Summum special*

Version: 01

Révisé le: 05-01-2021

Page 1 / 4

| Général | |
|--|---|
| Description du produit | Huiles végétales raffinées (huile de tournesol et huile de colza) auxquelles arôme et anti-mousse a été ajouté. |
| Déclaration des ingrédients Déclaration OGM | Huile de tournesol, huile de colza, arôme, antimoussant: E900 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 Utilisation | Sur demande 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 | 915 - 922 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 special*

Version: 01

Révisé le: 05-01-2021

Page 2 / 4

| Composition en acides gras (%) | | |
|--------------------------------|------|------|
| Acides gras | Min. | Max. |
| C14:0 Myristique | ND | 0,2 |
| C16:0 Palmitique | 4,3 | 7,4 |
| C16:1 Palmitoléique | ND | 0,2 |
| C18:0 Stéarique | 2,1 | 5,4 |
| C18:1 Oléique | 25,1 | 48,6 |
| C18:2 Linoléique | 38,3 | 60,8 |
| C18:3 Linoléique | 1,5 | 4,4 |
| C20:0 Arachidique | 0,1 | 0,7 |
| C20:1 Gadoléique | ND | 1,5 |
| C22:0 Béhénique | 0,2 | 1,2 |
| C22:1 Erucique | ND | 0,8 |
| C24:0 Lignocérique | ND | 0,4 |
| Acides gras trans | | 1,2 |

| 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 | 9,8 g | 9 g |
| acides gras mono-insaturés | 39 g | 36 g |
| acides gras polyinsaturés | 50 g | 46 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 special*

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 special*

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.