

	FT-FR-0156		Fiche Technique Huile KTC				Validé par :
	Page : 1/3						Tatyana Pelvé
	N° version :	2	Date de création :	05/2016	Date de révision :	09/09/2021	

Huile Végétale KTC (1003)

Liste des ingrédients :	huile de soja (produit à partir de soja génétiquement modifié), agent anti-moussant : polydiméthylsiloxane (E900),
Origine des produits :	Huile de soja : Belgique, Brésil, Canada, Égypte, Italie, Paraguay, Russie, Espagne, Pays-Bas, Ukraine*, Royaume-Uni, États-Unis. Agent anti-agglomérant : Pays bas
Description :	huile végétale liquide et transparente adaptée pour des utilisations culinaires
Apparence :	Huile végétale transparente et clair
Propriétés organoleptiques :	Sans odeurs ou saveurs rances ou étrangères
DLUO :	18 mois, à partir de la date de production si conservée fermé et dans son emballage d'origine

Additifs et auxiliaires techniques

Nom de l'additif	Code	Fonction	Pays d'origine	Niveau
polydiméthylsiloxane	E900	agent antimoissant	Pays bas	5ppm

Caractéristiques physiques et chimiques

Paramètres :	Unités :	Limites :	Méthodes :
Indice de peroxydes (Meq/Kg) :	meq O ₂ /kg	2.0 max	ISO 27170
Acides gras libres :	% comme acide oléique	0.15 max	ISO 660
Couleur (rouge) :	lovibond, 5 ¹ / ₄ "	1.5 max	AOCS CD88-90
Couleur (jaune) :	lovibond, 5 ¹ / ₄ "	15 max	AOCS CD88-90
Indice d'iode :	gI ₂ / 100g	105-138	GC
Humidité :	%	0.1 max	Karl Fisher
Densité relative (20°C) :	g / cm ³	0.910-0.925	
Point de fumée :	°C	> 200	

Rédacteur / Date: 05/02/2019	Nina Raoul	Vérification / Date : 09/09/2022	Tatyana Pelvé	Validation / Date : 09/09/2022	Tatyana Pelvé
---------------------------------	------------	-------------------------------------	---------------	-----------------------------------	---------------

SAS PREMIUM TRADING

Immeuble Apollo - 48 cours Bloise Pascal - 91000 EVRY France
Tél : 01 81 85 07 20 - Mail : info@premium-trading.fr - Site internet : www.premium-cheese.com
Siret : 534 898 523 000 12 NAF/APE : 4639BB Tva Intra : FR40 534898523

	FT-FR-0156		Fiche Technique Huile KTC				Validé par :
	Page : 1/3						Tatyana Pelvé
	N° version :	2	Date de création :	05/2016	Date de révision :	09/09/2021	

Allergènes

Noix (amandes, noisettes, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistache, noix de macadamia, noix du Queensland)	Absence	mollusque	Absence
colorants azo	Absence	moutarde	Absence
céleri	Absence	autres graines	Absence
céréales contenant du gluten	Absence	arachide	Absence
crustacés	Absence	auxiliaires techniques	Absence
oeufs	Absence	sésame	Absence
poisson	Absence	graines de sésame (huile raffiné, le processus retire tout allergène)	Absence
lupin	Absence	dioxyde de soufre	Absence
lait	Absence	levures	Absence

Statut du produit

Autres informations	Le produit est approprié pour les intolérants au lactose
	Le produit est approprié pour une application végétarienne
	Le produit est approprié pour une application végan
	Le produit est approprié pour une application ovo-lacto végétarienne
	Le produit est approprié pour les personnes diabétiques
	Le produit est approprié pour les personnes atteintes de maladie coeliaque
	Le produit est casher
	Le produit halal

Informations nutritionnelles

Information nutritionnelle	Valeur approximative pour 100g
Energie :	3696 KJ / 899Kcal
Graisses :	99.9g
- dont saturées	14.5g
- dont mono-insaturées	23.2g
- dont poly-insaturées	56.5g
Carbohydrates :	0.0g
- dont amidon	0.0g
- dont sucre	0.0g

Rédacteur / Date: 05/02/2019	Nina Raoul	Vérification / Date : 09/09/2022	Tatyana Pelvé	Validation / Date : 09/09/2022	Tatyana Pelvé
---------------------------------	------------	-------------------------------------	---------------	-----------------------------------	---------------

SAS PREMIUM TRADING

Immeuble Apollo - 48 cours Blaise Pascal - 91000 EVRY France
Tél : 01 81 85 07 20 - Mail : info@premium-trading.fr - Site internet : www.premium-cheese.com
Siret : 534 898 523 000 12 NAF/APE : 4639BB Tva Intra : FR40 534898523

	FT-FR-0156		Fiche Technique Huile KTC				Validé par :
	Page : 1/3						Tatyana Pelvé
	N° version :	2	Date de création :	05/2016	Date de révision :	09/09/2021	

Fibre :	0.0g
Protéines :	0.0g
Sel :	<0.01g
Omega 3 :	6.39 g
Vitamine E :	13 mg

Informations Générales

Stockage :	A conserver à température ambiante, en hauteur, dans un endroit propre et sec. A conserver à l'abri de produits fortement odorants, et hors de la lumière directe
Durabilité minimale :	à consommer de préférence avant le : mois/année
Code de production :	1234 1 : année de production 234 : date de production 001 : 1er janvier 365 : 31 décembre 366 : 29 février
Packaging :	- Bidon de 20L avec carton

Service qualité

Responsable qualité :	Mlle Salma LAHJOUJI
Téléphone :	01 81 85 07 20
E-mail :	qualite@premium-trading.fr

Service commandes

Responsable administration des ventes :	Mme Rajaa DAZZAZE
Téléphone :	01 81 85 07 20
E-mail :	raja@premium-trading.fr

Rédacteur / Date: 05/02/2019	Nina Raoul	Vérification / Date : 09/09/2022	Tatyana Pelvé	Validation / Date : 09/09/2022	Tatyana Pelvé
---------------------------------	------------	-------------------------------------	---------------	-----------------------------------	---------------

SAS PREMIUM TRADING

Immeuble Apollo - 48 cours Bloise Pascal - 81000 EVRY France
Tél : 01 81 85 07 20 - Mail : info@premium-trading.fr - Site internet : www.premium-cheese.com
Siret : 534 898 523 000 12 NAF/APE : 4639B Tva Intra : FR40 534898523