

Fiche Technique

Huile Végétale KTC



Produit : huile végétale liquide et transparente adaptée pour des utilisations culinaires

Apparence : Huile végétale transparente et clair

Ingrédients : huile de soja (produit à partir de soja génétiquement modifié), agent anti-moussant : polydiméthylsiloxane (E900),

Origine : Huile de soja : Belgique, Brésil, Canada, Égypte, Italie, Paraguay, Russie, Espagne, Pays-Bas, Ukraine*, Royaume-Uni, États-Unis.

Agent anti-agglomérant : Pays bas

DLUO : 18 mois, à partir de la date de production si conservée fermé et dans son emballage d'origine

Propriétés organoleptiques : Sans odeurs ou saveurs rances ou étrangères

Conditionnement : Bidon de 20L avec carton

Caractéristiques Nutritionnelles (pour 100g)

Calories	899 kcal / 3696 kJ
Protéines	0 g
Glucides	0 g
-dont Amidon	0 g
-dont Sucres	0 g
Lipides	99.9 g
-dont Acides gras saturés	14.5 g
-Monoinsaturé	23.2 g
-Polyinsaturé	56.5 g
Sel	< 0.01 g
Fibre	0 g
Omega 3	6.39 g
Vitamine E	13 mg

Infos Complémentaires

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

Additifs et auxiliaires techniques

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

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	

Caractéristiques Physiques et Chimiques	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, 51/4"	1.5 max	AOCS CD8B-90
Couleur (jaune)	lovibond, 51/4"	15 max	AOCS CD8B-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	

Allergènes

Céréales qui contiennent du gluten	Absence	Soja	Absence
Oeuf	Absence	Gluten	Absence
Noix	Absence	Sésame	Absence
Céleri	Absence	Poisson	Absence
Crustacée	Absence	Mollusques	Absence
Lait	Absence	Dioxyde de soufre et sulfite	Absence
Moutarde	Absence	Lupin	Absence
Arachide	Absence	Cacao	Absence

Contact

Service Qualité	01 81 85 07 21	qualite@premium-trading.fr
Service des Commandes	01 81 85 07 20	commande@premium-trading.fr

SAS Premium Trading