

Fiche Technique

Huile de Tournesol Raffinée



1L

5L

10L

Produit : Huile de Tournesol raffinée (Huile végétale idéale pour la friture. Température maximale conseillée : 180°C. Introduire les aliments doucement lorsque l'huile est à bonne température, tester l'huile avec un testeur après chaque service pour ne pas dépasser le seuil légal de 25% de composés polaire. Bien refermer après chaque utilisation)

Ingrédients : Huile de tournesol

Origine : Ukraine

DLUO : 12 mois

Conditionnement :

Bouteille d'1L : carton de 12 bouteilles, palette de 70 cartons (840 Kg)

Bidon de 5L : carton de 2 bidons, 72 cartons par palette (720 kg)

Bidon de 10L : 36 bidons par palette (720 kg)

Infos Complémentaires

Stockage	à conserver à température ambiante et à l'abri de la lumière
Apparence	Claire, sans sédimentation
Couleur	Blanche, jaune pâle
Goût et odeur	doux, sans odeur
OGM	Ne contient pas d'OGM

Caractéristiques Nutritionnelles (pour 100g)

Calories	900 - 824.4 kcal 3.700 - 3.389 kj
Protéines	0 g
Glucides	0 g
-dont Sucres	0 g
Lipides	100 - 91.6 g
-dont Acides gras saturés	11 (9-14) - 10 g
-Monoinsaturé	30 (25 - 35) - 27.5 g
-Polyinsaturé	59 (54 - 64) - 54 g
Sel	0 g

Caractéristiques Microbiologiques

Bactéries aérobies mésophiles	< 10 ufc/g
Entérobactéries	< 10 ufc/g
Listeria monocytogenes	Abs dans 25 g
Escherichia coli	Abs dans 25 g
Levures et moisissures	< 10 ufc/g
Clostridium sulfito-réducteurs	< 10 ufc/g
Salmonelle	Abs dans 25 g
Staphylococcus aureus	Abs dans 25 g

SAS Premium Trading

Immeuble Apollo - 48 cours Blaise Pascal - 91000 Evry France

Mail : info@premium-trading.fr - Tél : 01 81 85 07 20

Site Internet : www.premium-friedchicken.com

Siret : 534 898 523 000 12 - NAF / APE : 46388 - Tva Intro : FR40 534898523

Création : 14/06/2019

Vérification : 26/05/2023

Validation : 26/05/2023

Page 1

Autres

Cholestérol	≤ 0.5 max %
Campesterol	≤ 0.2 %
Stigmasterol	4.5 - 13 %
B-sitosterol	42 - 72.0 %
D5 Avenasterol	1.5 - 6.9 %
D7 Stigmasterol	6.5 - 24.0 %
D7 Avenasterol	3.0 - 9.0 %
Autres stérols	≤ 9.5
Stérols totaux	1700-5200 ppm

Caractéristiques Physiques

Humidité	≤ 0.1 %
Acidité libre	<0.2 ac. oléique
Indice de peroxyde	≤ 10 meq/kg
Résidus de savon	Négatif
Densité (à 20°C)	0.918 Kg/l
Impureté insoluble dans l'éther de pétrole	≤ 0.05 %

Acides Gras

(C12:0)	≤ 0.1 %
(C14:0)	≤ 0.1 %
(C16:0)	2.6-7.6 %
(C16:1)	≤ 0.3 %
(C18:0)	2.1-6.5 %
(C18:1)	14-90.7 %
(C18:2)	2.1-74 %
(C18:3)	≤ 0.3 %
(C20:0)	≤ 0.5 %
(C20:1)	≤ 0.5 %
(C22:0)	≤ 1.6 %

Métaux

Plomb	< 0.10 mg/kg
Somme de dioxines (EQT PCDD/F-OMS)	< 0.75 pg/g huile
Acide érucique	≤ 50 g/kg

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