

Fiche Technique

Huile de Palme Raffinée (Palmax)



Produit : Huile de palme dérivée de la chair (mésocarpe) du fruit du palmier, *Elaeis guineensis*.

Apparence : solide aéré blanc à jaune pâle, gras et de texture lisse

Ingrédients : Huile de palme raffinée, blanchie et désodorisée, dopée à l'azote.

Origine : Huile de palme - Malaisie, Indonésie, Papouasie-Nouvelle-Guinée

DLUO : 11 mois à compter de la date de production

Propriétés organoleptiques : Sans odeurs ou saveurs rances ou étrangères

Conditionnement : Carton 12.5 kg

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)

Caractéristiques Nutritionnelles (pour 100g)

Calories	899 kcal / 3696 kJ
Protéines	< 0.01 g
Glucides	0 g
-dont Amidon	0 g
-dont Sucres	0 g
Lipides	100 g
-dont Acides gras saturés	45 g
-Monoinsaturé	42 g
-Polyinsaturé	8.3 g
-Gras trans	1 g
Sel	< 0.01 g
Fibre	0 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 : **14/10/2021**

Vérification : **26/05/2023**

Validation : **26/05/2023**

Page 1

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	0.2 max	ISO 660
Couleur (rouge)	lovibond, 51/4"	4.5 max	ISO 27608
Couleur (jaune)	lovibond, 51/4"	45 max	ISO 27608
Indice d'iode	gI ₂ / 100g	45-60	GC
Humidité	%	0.1 max	Karl Fisher
Densité relative (20°C)	g / cm ³	0.87-0.90	
Point de fumée	°C	34-42	

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

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 : **14/10/2021**
Vérification : **26/05/2023**
Validation : **26/05/2023**
Page 2