



Huile de Tournesol 10L



date d'émission : 29/12/2022

INGREDIENTS

Huile de tournesol, antimoussant : E900

ALLERGENES

Les ingrédients en gras dans la liste d'ingrédients ci-dessus contiennent des allergènes.
Ce produit contient : /

MODE DE CONSERVATION

Température maximale conseillée pour les fritures : 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 polaires.
Bien refermer le bidon après chaque utilisation. Conserver à température ambiante et à l'abri de la lumière.
DDM (date de durabilité minimale) en jours: 730

VALEURS NUTRITIONNELLES

VALEURS NUTRITIONNELLES	100 g
Energie	3700 kJ/ 900 kcal
Matières grasses	100 g
dont AG saturés	11 g
Glucides	0.0 g
dont sucres	0.0 g
Fibres	0.0 g
Protéines	0.00.0 g
Sel	0.0 g
Sodium	0.0 mg

CARACTERISTIQUES PRODUIT

L'huile est un milieu anhydre. Il n'y a pas de risques microbiologiques.

Caractéristiques physico-chimiques :

Acidité oléique (%)	≤ 0,07
Humidité (%)	≤ 0,06
Composition en acides gras	conforme au Codex Alimentarius en vigueur
Indice de peroxyde	≤ 2 meq/kgO ₂ au conditionnement

ORIGINES

Lieu de transformation : France



Huile de Tournesol 10L



date d'émission : 29/12/2022

CONDITIONNEMENT

UC	GENCOD/EAN 13	3265478167007
	Poids net UC en g	9200
	Poids brut UC en g	9355
UL	Code interne	8167
	GTIN 14	13265478167011
	Nombre d'UC par carton	2
	Poids net carton en kg	18.4
	Poids brut carton en kg	19
Palette	GTIN 14 UE	13265478167028
	Nombre d'UC par palette	72
	Nombre d'UL par palette	36
	Poids brut sans support en kg	684.7
	Poids brut avec support en kg	709.7164

CERTIFICATIONS SITES

IFS

ISO 14001

ISO 50001

CONFORMITE REGLEMENTAIRE

OGM : Conformément à la réglementation européenne sur les OGM (règlements CE n°1829/2003 et 1830/2003), ce produit est un ingrédient conventionnel et ne nécessite donc pas d'étiquetage spécifique.

Ionisation : Conformément à la directive 1999/2/CE, ce produit n'est pas ionisé et ne contient aucun ingrédient soumis à ionisation.

Contaminants : Nous exigeons à travers nos cahiers des charges que tous nos fournisseurs d'ingrédients et d'huile respectent les réglementations en vigueur: CE n°396/2005 pour les pesticides, CE n° 1881/2006 concernant les autres contaminants (HAP/BAP, métaux lourds, dioxines, mycotoxines, mélamines, esters de glycidol). Nous disposons d'un plan de contrôle et d'un plan de surveillance contaminants pour l'ensemble de nos couples de fournisseurs et matière premières, défini selon nos études Food Safety et Food Fraud.

Nanomatériaux : Conformément au règlement (UE) n°1169/2011, nous n'utilisons pas intentionnellement des ingrédients de nanomatériaux manufacturés dans les produits que nous fabriquons et dans nos procédés de fabrication.

Emballage : Nos emballages sont conformes aux réglementations Françaises et Européennes. Règlement CE n° 1935/2004, CE n° 2023/2006, CE n°10/2011, CE n°282/2008, Ordonnance Suisse sur les matériaux et objets en contact avec les aliments. Nous disposons des déclarations de conformité de l'ensemble de nos emballages.