



Édition 9
11/02/2022

BORGES TRADITION

Description

Huile végétale pour friture.

Composition

Huile raffinée de tournesol, huile raffinée de tournesol hautement oléique, huile raffinée de pépins de raisins, antimoussant E-900

Caractéristiques techniques

Paramètres physiques

Aspect: Liquide propre et transparent à température ambiante.

Couleur: Paille.

Odeur/saveur: Caractéristique

Densité (kg/l): 0,909-0.926

Paramètres chimiques

Acidité (%acide oléique)	M 0,2
Peroxydes (meq O ₂ /kg huile)	M 5,0
Couleur Lovibond (UR/UJ)	0.5- 1.1 R/4-12 Y
Benzo-A-Pireno (ppb)	M 1,0

Composition acides gras (%):

Myristique	M 0,1
Palmitique	3,5-8.0
Palmitoléique	M 0,2
Stéarique	3.0-7.0
Oléique (oméga 9)	15-85
Linoléique (oméga 6)	5.0-72
Linoléique (oméga 3)	M 0,2
Arachidique	M 0,6
Eicosénoïque	M 0,3
Béhénique	M 1,0



Édition 9
11/02/2022

Informations nutritionnelles

Informations nutritionnelles pour 100g

Energie	3.700 kJ /900 kcal
Matières grasses	100 g
dont acides gras saturés	10 g
Glucides	0 g
dont sucres	0 g
Protéines	0 g
Sel	0 g
Vitamine E	60 mg (500% VRN*)

* Valeurs nutritionnelles de référence

Statut légal

Selon législation européenne en vigueur.

OGM

Produit libre d'OGM selon législation européenne en vigueur.

Allergènes

Produit libre d'allergènes.

Applications

Huile spécialement indiquée pour friture. Résistante aux hautes températures.

Présentation

Conditionnement :

Bouteille 7,5L PET
Bidon métallique 25L

Magasinage

Conserver dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière.

Bien refermer le bidon après chaque usage.

Date limite de consommation : 15 mois



Édition 9
11/02/2022



CDS "Catering Distributions Services"
3-5 Rue du Pont des Halles
94150 Rungis
Tél 0141760351

Borges Branded Foods, SLU
Av. Josep Trepat, s/n – 25300 Tàrrrega
Espagne