



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 <sub>2</sub> /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**

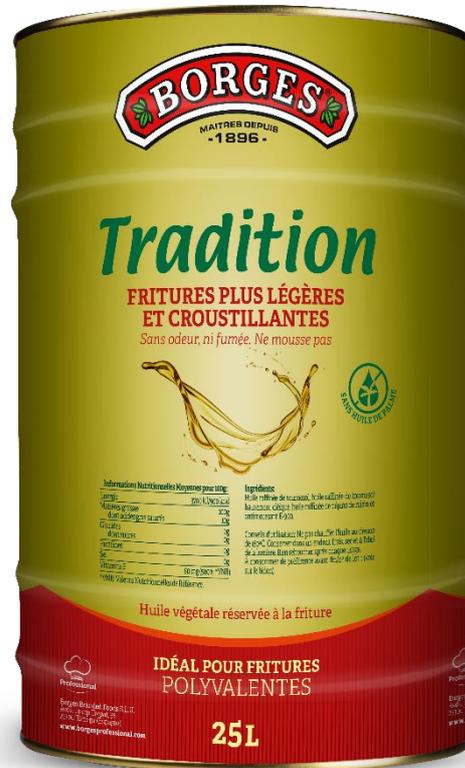
Conserver dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière.

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