HUILE VÉGÉTALE RÉSERVÉE À LA FRITURE_R69303

Date d'émission: 15-July-2024 **(valable 2 ans maximum après la date d'émission)**

Cette fiche de données d'informations remplace toutes les précédentes, pour ce produit

Ce document a pour but d'informer le client sur les spécifications du produit. Ce document est considéré comme un cahier des charges uniquement s'il est signé par le client. Sinon, les informations contenues dans cette fiche technique sont considérées comme informatives, et sont susceptibles de changer. Vous pouvez contacter Cargill (EMEA-FSQRinfo@cargill.com) pour recevoir la dernière version de ce document.

Description du Produit:

Ce produit est un mélange d'huiles végétales non hydrogéné. Le produit contient l'antimoussant DMPS (E900). Produit (conventionnel) ne nécessitant pas d'étiquetage conformément aux règlements (CE) n ° 1829/2003 et 1830/2003.
Ce produit ne fait pas l'objet d'un traitement d'ionisation et ne contient pas d'ingrédients ionisés.

Respect de la réglementation denrées alimentaires:

Le produit est conforme à toutes les réglementations européennes applicables en vigueur. Cargill's «Standards on Unwanted Components» est disponible sur demande et contient des limites légales pour les contaminants et les paramètres de qualité et de sécurité alimentaire.

1. SPECIFICATIONS TECHNIQUES (1)

		Min	Max	Méthode de Référence (2)
Sensorielles:				
Goût	-	Neutre		*Méthode Interne Cargill*
Aspect à température ambiante		limpide à légèrement voilé		*Méthode Interne Cargill*
Chimiques:				
Acides gras libres (oléique)	%	-	0.1	*ISO 660*
Indice de Peroxyde, à l'embouteillage	meq/kg	-	2	*ISO 3960*
Teneur en eau	%	-	0.1	*ISO 8534*
Couleur Lovibond 5.25"	Rouge	-	2.5	*ISO 15305*
Composition en acides gras:				
C16:0	%	4.0	7.0	*ISO 12966*
C18:0	%	2.0	5.0	*ISO 12966*
C18:1 (total)	%	36	56	*ISO 12966*
C18:2 (total)	%	31	50	*ISO 12966*
C18:3 (total)	%	2.0	5.0	*ISO 12966*
Acides gras Trans (total)	%	-	2	*ISO 12966*

1) Les analyses sont effectuées par nos raffineries / fournisseurs avant la réception des huiles dans l'usine d'embouteillage
2) Cargill se réserve le droit d'utiliser une méthode d'analyse interne qui est en conformité avec la méthode de référence internationale

Par la présente, le client confirme être d'accord avec les spécifications mentionnées ci-dessus :

Client:

Nom et fonction:

Adresse E-mail:

Date:

Signature:

HUILE VÉGÉTALE RÉSERVÉE À LA FRITURE_R69303

Date d'émission: 15-July-2024 **(valable 2 ans maximum après la date d'émission)**

Cette fiche de données d'informations remplace toutes les précédentes, pour ce produit

2. INFORMATIONS GENERALES

2.1	Fournisseur	Entité légale	Cargill NV - Bedrijvenlaan 9, 2800 Mechelen, Belgium
		Adresse postale	Prins Albertlaan 12, 8870 Izegem, Belgium +32 (0)51 332 611
2.2	Site de production et conditionnement		**Cargill Oil Packers BV** Noordkaai 6 8870 Izegem, Belgium
2.3	Produit livré		Conditionné

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1	***Dénominations possibles*** Huile végétale réservée à la friture
3.2	***Ingrédients :*** - huile de tournesol, huile de colza, huile de tournesol à haute teneur en acide oléique, antimoussant: E900 - huiles végétales (tournesol, colza), antimoussant: E900 Remarques: - huile de tournesol à haute teneur en acide oléique peut aussi être étiquetée «huile de tournesol»
3.3	***Description du procédé*** Les huiles brutes sont raffinées, wintérisées (tournesol), blanchies, désodorisées et mélangées. Ajout d'antimoussant DMPS (E900).
3.4	***Produit Biologique*** Non

4. CONDITIONS DE STOCKAGE ET CONDITIONS D'UTILISATION

4.1	***Conditions de stockage (avant et après ouverture)*** Conserver à température ambiante ou de préférence dans un endroit frais (mais pas réfrigéré) et à l'abri de la lumière (du jour).
4.2	***Durée de conservation technique (quand stocké dans de bonnes conditions; voir 4.1)*** 18 mois

5. MODE D'EMPLOI

5.1	Pour la friture (température recommandée : max. 175°C).

HUILE VÉGÉTALE RÉSERVÉE À LA FRITURE_R69303

Date d'émission: 15-July-2024 **(valable 2 ans maximum après la date d'émission)**

Cette fiche de données d'informations remplace toutes les précédentes, pour ce produit

6. INFORMATIONS NUTRITIONNELLES Voir Règlement (UE) 1169/2011		En moyenne g/100g		En moyenne g/100ml	
		Obligatoire	**Volontaire**	**Obligatoire**	**Volontaire**
6.1	Energie kJ Energie kcal	3700 900		3404 828	
6.2	Matières grasses *dont* acides gras saturés mono-insaturés (cis) polyinsaturés(cis)	100 9	 49 42	92 8	 45 39
6.3	Glucides *dont* sucres	0 0		0 0	
6.4	Fibres alimentaires		0		0
6.5	Protéines	0		0	
6.6	Sel	0		0	
6.9	***Ce produit convient- il pour :***				
	Les végétaliens	oui			
	Les végétariens	oui			
	Les (Ovo)-Lacto végétariens	oui			
	Coeliaques	oui			

7. PHYSICO/CHIMIQUE (indicatif)		
7.1	Savons	< 5 ppm
7.2	Densité à 20°C	~915 kg/m³
7.3	Point de fumée	~232°C

HUILE VÉGÉTALE RÉSERVÉE À LA FRITURE_R69303

Date d'émission: 15-July-2024 **(valable 2 ans maximum après la date d'émission)**

Cette fiche de données d'informations remplace toutes les précédentes, pour ce produit

8. ALLERGENES

Les allergènes présents en tant qu'ingrédient dans le produit, selon le Règlement UE 1169/2011 et ses amendements

Allergène	Présent	Forme sous laquelle l'allergène est présent
Céréales et produits dérivés contenant du gluten	NON	
Crustacées et produits dérivés	NON	
Oeufs et produits dérivés	NON	
Poisson et produits dérivés	NON	
Arachides et produits dérivés	NON	
Soja et produits dérivés ***(l'huile de soja entièrement raffinée est exclue)***	NON	
Lupin et produits dérivés	NON	
Lait et produits dérivés	NON	
Noix (Amandes, Noisettes, Noix, Noix de Cajou, Noix de Pécan, Noix du Brésil, Pistache, Noix de Macadamia & Noix du Queensland) et produits dérivés	NON	
Céleri et produits dérivés	NON	
Moutarde et produits dérivés	NON	
Sésame et produits dérivés	NON	
Dioxyde de soufre et sulfites à des concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10mg/litre exprimé en SO2	NON	
Mollusques et produits dérivés	NON	

9. DOCUMENTS LIES (sur demande)

Déclaration contaminants:
Ce document permet d'informer les utilisateurs en aval concernant la conformité à la réglementation en vigueur et les seuils admissibles.

Déclaration origine :
Ce document permet d'informer les utilisateurs en aval concernant l'origine des huiles conditionnées et la place de provenance des matières premières.

Déclaration emballages en contact alimentaire direct :
Ce document permet d'informer les utilisateurs en aval concernant la conformité à la réglementation en vigueur en matière de contact alimentaire.

Guide d'Utilisation sans danger (GSU):
Ce document permet d'informer les utilisateurs en aval concernant le statut de cette substance sous REACH et CLP, certaines de ses propriétés intrinsèques, ainsi que pour communiquer les indications pour une utilisation en toute sécurité. Une Fiche de données de sécurité étendue (SDS) n'est pas nécessaire pour cette substance conformément à l'article 31 du règlement (CE) 1907/2006 (REACH). Par conséquent, le format et le contenu de ce document est en dehors du champ d'application de la SDS comme spécifié dans le règlement (UE) n ° 453/2010, modifiant le règlement (CE) n ° 1907/2006.