

<b>FICHE TECHNIQUE</b>	<b>FT 1.1</b>
<b>HUILE DE TOURNESOL</b>	Fev - 21
	Page 1/1

### PRESENTATION DU PRODUIT

**DESCRIPTION :** Huile de tournesol raffinée  
**INGREDIENTS :** 100% Huile de tournesol raffinée  
**OGM et IONISATION :** non  
**ADDITIF :** Aucun  
**DLUO :** 12 mois après conditionnement  
**CONSERVATION :** A l'abri de l'air, de la lumière, et à température ambiante (<25°C)  
**CONSEILS D'UTILISATION :**  
 A utiliser pour la friture, la cuisson et l'assaisonnement.  
 T°C maximale de friture : 180°C. Introduire les aliments doucement lorsque l'huile est à bonne température  
**PRECAUTION D'EMPLOI :**  
 Bien refermer le bidon après chaque utilisation  
**DUREE DE CONSERVATION :**  
 12 mois si les conditions de conservation et les précautions d'emploi sont respectées  
**TYPE DE CONTENANT :**  
 1L / 5L / 10L / 20L / 25L / 200L / 985L

### AUTRES INFORMATIONS

<b>Ionisation</b>	Non
<b>Hydrogénation</b>	Non
<b>Conforme à la définition "végétarien"</b>	Oui
<b>Conforme à la définition "végétalien"</b>	Oui
<b>Présence d'alcool</b>	Non
<b>Produit d'origine animale</b>	Non
<b>Conforme à la définition "halal"</b>	Oui
<b>Conforme à la définition "KOSHER"</b>	Oui
<b>Aliment ingrédient nouveau</b>	Non
<b>Colorant</b>	Non
<b>Nanomatériaux</b>	Non
<b>Allergène selon la directive 2000/13/CE</b>	Non

### CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

**Goût :** Neutre  
**Odeur :** Neutre  
**Couleur :** Jaune pâle  
**Texture :** Liquide à 20°C

### INFORMATIONS ENERGETIQUES ET NUTRITIONNELLES

<b>VALEUR ENERGETIQUE (KJ / Kcal)</b>	3700/ 900
<b>LIPIDES (g)</b>	100
<b>Saturés (g)</b>	9,6 – 11,5
<b>Mono insaturés (g)</b>	19 – 55
<b>Polyinsaturés (g)</b>	34 – 66
<b>Acides gras trans</b>	< 1
<b>GLUCIDES (g)</b>	0
<b>dont sucres (g)</b>	0
<b>PROTEINES (g)</b>	0
<b>SEL (g)</b>	0

### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

L'huile en tant que produit anhydre ne permet pas la prolifération bactérienne.

### CARACTERISTIQUES PHYSICO – CHIMIQUES

<b>Densité à 20°C</b>	0.918 - 0.923 g/mL
<b>Indice de Réfraction</b>	1.461 - 1.469 N <sup>40</sup> D
<b>Indice de saponification</b>	188-194 KOH mg/ g
<b>Indice d'Iode (calculé)</b>	118 – 141
<b>Humidité</b>	≤ 0,07 %
<b>Acidité Oléique</b>	≤ 0.1 %
<b>Alcalinité</b>	≤ 5 ppm
<b>Indice de peroxyde</b>	≤ 1 meq/kg
<b>Phosphore total</b>	≤ 5 mg/kg