

# LIIFLUID CUISSON

Mélange de matières grasses végétales d'origine européenne, huile de tournesol raffinée, huile de tournesol oléique raffinée, émulsifiant (lécithine de colza), arôme naturel.

*Blend of European vegetal ingredients, oil of refined sunflower, oil of refined oleic sunflower, lecithin of rapeseed, natural flavor*

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / CHEMICAL AND PHYSICAL CHARACTERISTICS	
CRITERES - CRITERIA	NORMES / NORMS
Acidité Oléique * / <i>Free fatty acids*</i>	≤ 0,25%
Indice d'acide * / <i>Acid value *</i>	≤ 0,5 mg KOH/g
Indice de peroxyde au départ * / <i>Peroxide value in tank car *</i>	≤ 10 meqO2/kg
Densité / <i>Density</i>	0,910-0,923

\*Analyses réalisées en interne / *internal analysis*

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES MOYENNES/100ml / AVERAGE NUTRITION FACTS/100ml	
	NORMES / NORMS
Energie / <i>Energy</i>	828 kcal 3404 kj
Matières grasses / <i>Total fat</i>	92g
Dont Acides gras saturés / <i>which Saturated fat</i>	8,4g
Dont Acides gras monoinsaturés / <i>which Monounsaturated fat</i>	61,6g
Dont Acides gras polyinsaturés / <i>which Polyunsaturated fat</i>	22g
Glucides / <i>Carbohydrates</i>	0g
Dont sucre / <i>which sugar</i>	0g
Protéines / <i>Protein</i>	0g
Sel / <i>Salt</i>	0g

COMPOSITION EN ACIDE GRAS * / FATTY ACID COMPOSITION *		
ACIDES GRAS / FATTY ACIDS	CARBONE / CARBON	NORMES / NORMS(%)
Palmitique / <i>Palmitic</i>	C16:0	2,7 – 6
Palmitoléique / <i>Palmitoleic</i>	C16:1	< 0,3
Stéarique / <i>Stearic</i>	C18:0	2,5 – 6,5
Oléique / <i>Oleic</i>	C18:1	54 – 75
Linoléique / <i>Linoleic</i>	C18:2	16 – 35
Linolénique / <i>Linolenic</i>	C18:3	< 0,2
Arachidique / <i>Arachidic</i>	C20:0	< 0,6
Gadoléique / <i>Gadoleic</i>	C20:1	< 0,5
Béhénique / <i>Behenic</i>	C22:0	0,4 – 1,65
Erucique / <i>Erucic</i>	C22:1	< 0,3
Lignocérique / <i>Lignoceric</i>	C24:0	< 0,5

\* Analyses réalisées en interne / *internal analysis*

**SECURITE SANITAIRE / HEALTH SAFETY**

**Allergènes** : L'étiquetage est conforme au Règlement 1169/2011/CE et ses amendements.

**Allergens** : *Labeling complies with Regulation 1169/2011 / EC and its amendments.*

**Arôme** : Désignation conforme au Règlement (CE) N°1334/2008 et au Règlement 1169/2011/CE et ses amendements.

**Flavor** : *Designation in accordance with Regulation (EC) N°1334/2008 and Regulation 1169/2011/EC and its amendments.*

**Ionisation** : Ce produit n'a subi aucun traitement ionisant et ne contient aucun ingrédient ou additif traité par ionisation.

**Ionization** : *This product has not undergone any ionizing treatment and does not contain any ingredients or additives treated by ionization.*

**OGM** : Cette matière grasse végétale n'est pas soumise à l'étiquetage selon les règlements CE 1829/2003 et 1830/2003.

**GMO** : *This vegetable fat is not subject to labeling according to EC regulations 1829/2003 and 1830/2003.*

**Pesticides** : Teneurs conformes au règlement CE 396/2500 et ses derniers amendements

**Pesticides** : *contents in conformity with regulation 396/2005 EC and its last amendments.*

**Dioxine – Furane (PCDD+PCDF)** : Teneurs conformes au règlement CE 1259/2011

**PCB type dioxine** : *contents in conformity with regulation 1259/2011EC*

**HAP (hydrocarbures aromatiques polycycliques°)** : Teneurs conformes au règlement CE 835/2011

**PAH (Polycyclic aromatic hydrocarbons)** : *contents in conformity with regulation 835/2011 EC*

**Acide Gras Trans** : Teneurs conformes au règlement EU 2019/649

**Trans fatty acids** : *contents in conformity with regulation EU 2019/649*

**CONDITIONNEMENT / PACKING**

Bidon de 5 litres. / *Can 5 liters*

**CONDITIONS DE CONSERVATION ET DDM / CONDITIONS OF CONSERVATION AND BEST BEFORE DATE**

Les conditions de conservation sont optimales lorsque le produit est conservé en contenants pleins et fermés à l'abri de la lumière dans des locaux à températures inférieure à 18°C

*The conditions of conservation are optimal when the product is preserved in a full and closed packing away from light at a temperature below 18°C*

DDM (Date de Durabilité Minimale) / *Best before date* : 12 mois à compter de la date de fabrication dans l'emballage d'origine fermé et dans les conditions préconisées / *12 months as from the date of manufacture, in the original closed packing and in recommended conditions.*