

## LIPIFLUID AROME NATUREL BEURRE – Colza Tournesol

Le **Lipifluid** est un mélange de matières grasses végétales d'origines européennes (France, Italie, Allemagne, Hongrie), huiles de colza et de tournesol non hydrogénées, émulsifiant (lécithine de colza), arôme naturel beurre.

OLVEA, en cours de certification FSSC22000, élabore le **Lipifluid** en appliquant les bonnes pratiques de fabrication (GMP) associées aux exigences de la méthode HACCP.

### 1. CARACTERISTIQUES

- % Acidité oléique 0,25 max (soit un indice d'acide de 0,5 max)
- Indice de peroxyde (meq. O<sub>2</sub>/Kg) 5 max
- Indice d'iode 135 max
- % Teneur en eau 0,05 max
- Viscosité à 20°C (m.Pa.s) 65 env
- Goût et odeur caractéristiques

Microbiologie (nbre de germes/gramme)			
Germes totaux	500 max	Coliformes	10 max
Levures/Moisissures	100 max	Staphylocoques pathogènes	Absence
Salmonelles	Absence/25g	Clostridium sulfite réducteurs	10 max

### 2. DECLARATION NUTRITIONNELLE / 100g

Lipides	100g
dont acides gras saturés environ	10g
dont acides gras monoinsaturés environ	44g
dont acides gras polyinsaturés environ	45g
dont acides gras trans	≤1g
Glucides dont sucres 0g	0g
Protéines	0g
Fibres	0g
Sodium	1mg
Valeur énergétique	3700 kj
	900 kcal
Cholestérol	absence

Principaux Acides gras (% moyens)					
C16	6,0	C18 : 2 n-6	40,5	C20 : 1	0,7
C18 : 0	3,0	C18 : 3 n-3	4,0	C22 : 0	0,5
C18 : 1	43,5	C20	0,4		

### 3. SECURITE ALIMENTAIRE

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

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

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

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

## 4. ETIQUETAGE

Huiles de colza et tournesol raffinées, lécithine de colza, arôme naturel beurre.

## 5. CONDITIONNEMENT

Container de 940 kg. Bidon perdu de 20kg à ouverture totale.

## 6. STOCKAGE et DDM

Pour une conservation optimale du **Lipifluid**, nous préconisons un stockage à température ambiante, à l'abri de l'humidité.

Produits conditionnés : DDM 12 mois à compter de la date de fabrication inscrite sur l'emballage (cf. identification du n° de lot) dans l'emballage d'origine fermé et dans les conditions de température préconisées.

**Important** : A l'expiration de la date de durabilité minimale (DDM) ce produit conserve toutes ses caractéristiques nutritionnelles, fonctionnelles et de sécurité alimentaire. Son mode de fabrication, de conditionnement, ainsi que nos préconisations de stockage sont étudiés pour permettre, le cas échéant, son utilisation au-delà de cette date. Notre Laboratoire de Contrôle Qualité est à votre entière disposition pour évaluer gracieusement l'état de votre stock sur simple échantillonnage, ainsi que la prorogation de la DDM.

## 7. REMARQUES

Température maximale d'utilisation conseillée : 130° C

Ne contient pas d'eau, ne fige pas au froid positif

Pulvérisable à -3° C