

LIPIFLUID SPECIAL CUISSON AROME NATUREL BEURRE

Le **Lipifluid spécial cuisson** est un mélange de matières grasses végétales, huiles de tournesol et tournesol oléique raffinées, d'origines européennes (France, Italie, Allemagne, Hongrie), riches en acides gras mono-insaturés, émulsifiant (lécithine de colza), arôme naturel beurre.

OLVEA, en cours de certification FSSC22000, élabore le **Lipifluid Special cuisson** 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. O₂/Kg) 5 max
- Indice d'iode 110 max
- % Teneur en eau 0,05 max
- 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	63g
dont acides gras polyinsaturés	26g
dont acides gras trans	≤1g
Glucides dont sucres	0g
Protéines	0g
Fibres	0g
Sodium	1mg
Valeur énergétique	3700 kj 900 kcal
Cholestérol	0g

Principaux Acides gras (% moyens)					
C16	5	C18 : 2 n-6	26	C20 : 1	0,2
C18	4	C18 : 3 n-3	0,1	C22 : 1	0,8
C18 : 1	63	C20	0,3	C24	0,3

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

5. CONDITIONNEMENT

Container de 940 kg. Bidon de 5 litres.

6. STOCKAGE et DDM

Pour une conservation optimale du **Lipifluid Special Cuisson**, 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 et 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 : 180° C

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

Pulvérisable à -3° C