

	Code produit : 1807	FICHE TECHNIQUE	
	Réf info : COR1807 Code vrac : COR1807V Indice : 2 Réf. R&D : 349L2101	FLASH 3.6 CUISSON	Créée le : 31.01.2022 Révisée le : (0) Par MHA Page 1 / 2

DEFINITION

Matière grasse végétale liquide aromatisée pour cuisson et aromatisation. Substitut au beurre, équilibré en acides gras, enrobe et fait briller.

COMPOSITION ET DECLARATION LEGALE

Huile de tournesol oléique, arômes naturels.

DECLARATION ALLERGENES

Contient en l'état et/ou dérivés : aucun

MODE D'UTILISATION

Liquide à température ambiante.

Remplace beurre et margarines pour :

- les cuissons au four : des viandes, volailles, poissons, légumes...
- l'assaisonnement : des légumes, riz, pâtes, pomme de terre, purées, plats cuisinés...
- la préparation de sauces ou la réalisation de beurre manié.
- les pâtisseries : cake, quatre quart, crêpes, biscuits, pommes au four...
- graisser les plaques et les moules.

Ne pas utiliser à des températures supérieures à 180°C.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Goût et saveur : caractéristique du beurre.

Matières grasses non hydrogénées

COMPOSITION EN ACIDES GRAS

Myristique C14 :0	≤ 0.2 %	Gadoléique C20 :1	≤ 0.5 %
Palmitique C16 :0	2-5 %	Béhénique C22 :0	0.5-1.6 %
Palmitoléique C16 :1	≤ 0.2 %	Erucique C22 :1	≤ 0.3 %
Stéarique C18 :0	2.5-6.2 %	Lignocérique C24 :0	≤ 0.5 %
Oléique C18 :1	75-90.7 %	Linoléique C18 :3	≤ 0.5 %
Linoléique C18:2	2.1-17 %	Arachidique C20 :0	≤ 0.5 %

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (valeurs théoriques pour 100ml de produit)

Energie (kJ) :	3404
Energie (kcal) :	828
Matières grasses en g :	92
Dont acides gras saturés en g :	6.5
Glucides en g :	<0,5
Dont sucres en g :	<0,5
Fibres en g :	<0,5
Protéines en g :	<0,5
Sel (Nax2.5) en g :	<0,01

Sources : Food Composition and Nutrition Tables, Souci, Fachmann, Kraut, tables USDA, CIQUAL et données fournisseurs.

STOCKAGE – DUREE DE VIE

A conserver dans un local frais, sec et sain.

DDM = 12 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Bidon de 5 litres

Remarque : L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la réglementation en vigueur et tient compte des informations les plus approfondies compte tenu de l'état actuel de nos recherches et de la technique. Il est rappelé que nos produits sont destinés à une utilisation et à un usage exclusivement alimentaire à l'exclusion de tout autre usage. L'utilisateur est seul responsable, tant à son égard qu'à l'égard des tiers, y compris des consommateurs, de l'utilisation qu'il fera de nos produits. Dans la mise en œuvre de ceux-ci, il devra respecter la réglementation en vigueur dont il devra vérifier personnellement l'existence ainsi que l'adéquation à l'utilisation souhaitée. L'utilisateur ne pourra, en aucun cas, rechercher la responsabilité de notre société pour l'utilisation qu'il fera de nos produits quelles que soient les circonstances et quelles qu'en soient les conséquences.