

	réfinfo : 1805	FICHE TECHNIQUE	
	Code produit : 1805	FLASH 3.6 CUISSON	Créée le : 12.09.2007 Révisée le : 17.11.16 (7) Page 1 / 1

Edité le 17/11/16

Fiche technique établie selon la réglementation 1169/2011

DEFINITION

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

Transformation : France

COMPOSITION ET DECLARATION LEGALE

Huile de colza raffinée (99.498%), émulsifiant : esters acide citrique, arôme beurre, colorant : betacarotène

DECLARATION ALLERGENES

Contient en l'état et/ou dérivés : aucun

MODE D'UTILISATION

Etat liquide à 20°C

Remplace beurre et margarines pour :

- les cuissons au four ou fritures : 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...

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Goût et saveur: caractéristique du beurre.

Matières grasses non hydrogénées

COMPOSITION EN ACIDES GRAS

Myristique C14 :0	≤ 0.2%	Gadoléique C20 :1	0.1-4.3 %
Palmitique C16 :0	2.5-7%	Béhénique C22 :0	≤ 0.6 %
Palmitoléique C16 :1	≤ 0.6 %	Erucique C22 :1	≤ 2%
Stéarique C18 :0	0.8-3 %	Lignocérique C24 :0	≤ 0.3 %
Oléique C18 :1	51-70 %	Linoléique C18 :3	6-14%
Linoléique C18:2	15-30 %	Arachidique C20 :0	0.2-1.2 %

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
Dont sucres en g:	0
Protéines en g :	0
Sel (Nax2.5) en g :	0

Source : fournisseurs de matières premières

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, en carton de 4 bidons

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