FICHE TECHNIQUE / SPECIFICATION DATA SHEET

SHORTENING 36

1. DESCRIPTION GÉNÉRALE / GENERAL DESCRIPTION

Shortening 36 est une matière grasse végétale concrète

Shortening 36 is a solid vegetable fat

2. CARACTÉRISTIQUES PHYSICOCHIMIQUES / PHYSICOCHEMICAL PROPERTIES

Caractéristiques générales / General properties:

• Température de fusion (point de glissement) en °C / Melting point (slipping point) in °C

35 - 40

• Acidité oléique en % / % Free fatty acids as oleic

0,1 max

(soit un indice d'acide de 0,2 max) / (acid value: 0,2 max)

• Indice de peroxyde / Peroxide value

5 max

• Indice d'iode / Iodine value

77 max

• Teneur en eau en % / Water content in %

0,05 max

• Coloration Lovibond rouge (cuve 5 1/4") / Lovibond color red (5 1/4" cell)

2 max

• Coloration Lovibond jaune (cuve 5 1/4") / Lovibond color yellow (5 1/4" cell)

20 max

• Coloration Gardner / Gardner color

2,5 max

• Gout et odeur / Taste and odor

neutres / neutral

3. MICROBIOLOGIE / MICROBIOLOGY

Microbiologie (germes par gramme) / Microbiology (germs per gram):

• Germes totaux / Total plate count

500 max

• Levures, moisissures / Yeasts and molds

100 max

• Salmonelles / Salmonella

absence/25 g

• Coliformes / Coliforms

10 max

• Staphylocoques pathogènes / Pathogenic staphylococcus

absence

4. INFORMATIONS NUTRITIONNELLES / NUTRITIONAL INFORMATION

Caractéristiques générales / General properties:

• Lipides en % / Lipids in %

99,95 min

• Glucides en % / Carbohydrates in %

0

• Protéines en % / Proteins in %

0

• Fibres en % / Fibers in %

0

• Cholestérol / Cholesterol

traces

• Sodium en mg/kg / Sodium in mg/kg

10 max

• Energie en kcal/100g / Energy in kcal/100g

900

• Energie en kJ/100g / Energy in kJ/100g

3765

Acides gras en % / Fatty acids in %:

• Saturés / Saturated

21 env / about 21

• Monoinsaturés / Monounsaturated

40 env / about 40

• Polyinsaturés ω 6 / Polyunsaturated ω 6

2 env / about 2

• Acides gras trans / Trans fatty acids

37 env / about 37

5. SÉCURITÉ ALIMENTAIRE / FOOD SAFETY

Allergènes / Allergens: Absence d'allergènes majeurs. Aucun étiquetage spécifique n'est requis conformément au Règlement 1169/2011/CE et ses amendements.

Aucun risque de contamination croisée avec un allergène connu n'a été identifié pour ce produit. /

Absence of known allergens. No specific labelling required according to Regulation 1169/2011/EC and its amendments.

No risk of cross contamination from known allergens has been identified for this product.

Ionisation: Ce produit n'a subi aucun traitement ionisant et ne contient aucun ingrédient ou additif traité par ionisation. / We certify that this product has not been ionized and does not contain any ionized ingredient or additive.

OGM / GMO: Cette matière grasse végétale n'est pas soumise à l'étiquetage selon les Règlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE. / Complies with 1829/2003/EC and 1830/2003/EC Regulations.

Résidus de pesticides / Pesticides residues: Conforme au Règlement 396/2005/CE et ses amendements. / Complies with 396/2005/EC Regulation and its amendments.

Auxiliaires technologiques / Processing aids:

Conforme à l'arrêté français du 19 Octobre 2006 / Complies with French Legislation of October 19th, 2006

- Nickel

0,2 mg/kg max

Contaminants:

Conforme aux exigences Européennes et Françaises en vigueur en matière de contaminants : Règlement 1881/2006/CE et ses amendements, Directive 2009/32/CE / This product complies with current European and French regulations : 1881/2006/EC Regulation and its amendments, 2009/32/EC Directive

• Métaux lourds / Heavy metals

10 mg/kg max

• Plomb / Lead

0,10 mg/kg max

• Solvant résiduel (hexane) / Residual solvent (hexane)

1 mg/kg max

• Dioxines + furanes (teneur en OMS-PCDD/F - TEQ) / Dioxins + furans (content in WHO-PCDD/F - TEQ)

0,75 pg/g max

• Dioxines + furanes + PCB de type dioxine (teneur en OMS-PCDD/F-PCB-TEQ) / Dioxins + furans + dioxin-like PCBs (content in WHO-PCDD/F-PCB-TEQ)

1,25 pg/g max

• Somme des PCB 28+52+101+138+153+180 (teneur en ICES - 6) / Sum of PCBs 28+52+101+138+153+180 (content in ICES - 6)

40 ng/g max

• Hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) : Somme Benzo(a)pyrène + Benzo(a)anthracène + Benzo(b)fluoranthène + Chrysène / Polycyclic Aromatic Hydrocarbons (PAH) : Benzo(a)pyrene + Benzo(a)anthracene + Benzo(b)fluoranthene + Chrysene

10,0 µg/kg max

• Hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) : teneur en Benzo(a)pyrène / Polycyclic aromatic hydrocarbons (PAH) : content in Benzo(a)pyrene

2,0 µg/kg max

6. CONFORMITÉ / COMPLIANCE

Ce produit est conforme à ou convient aux régimes / The product complies with or is suitable for:

• Végétaliens / Vegans

oui / yes

• Végétariens / Vegetarians

oui / yes

• Ovo-lacto-végétariens / Ovo-lacto-vegetarians

oui / yes

• Coeliaque / Coeliacs

oui / yes

• Kasher / Kosher

oui / yes

• Halal

oui / yes

• RSPO

non / no

7. ETIQUETAGE / LABELLING

Huile de soja partiellement hydrogénée

Partially hydrogenated soybean oil