

1088 Huile de friture 25L

Marque	Criscol
Article en stock	En stock
Température	Marchandise - sec
Hiérarchie web :		
Gamme	Huiles et matières grasses
Famille	Huiles et graisses pour fritures
Sous-Famille	Huiles et graisses pour fritures



INFORMATIONS GÉNÉRALES















Poids (Net/Net égoutté/Brut)	25 kg / - / 26 kg
Conditionnement	Pièce
Code EAD	5411421013015
Code EAC	5411421013015
Pays d'origine	Belgique
Conditions de stockage	Local à température ambiante
Dimension (H x l x p)	44 x 28 x 28 cm

INGRÉDIENTS

Huiles végétales (tournesol, palme, colza), Antimoussant : diméthylpolysiloxane E900

CERTIFICATIONS ET RÉGIMES ALIMENTAIRES

ALLERGÈNES

	GLUTEN	LAIT	FRUITS DE MER	CRUSTACÉS	LUPIN	SOJA	CACAHUÈTE	CÉLÉRI	NOIX	MOUTARDE	OEUF	SULPHITES	SÉSAME	POISSON
CONTIENT														
PEUT CONTENIR														
NE CONTIENT PAS	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
NON MENTIONNÉ														

* Allergène(s) non détecté(s) dans la liste des ingrédients

Informations complémentaires

VALEURS NUTRITIONNELLES

Pour 100 g. Non préparé

KJ	0.00 Kj
Kcal	0.00 Kcal
Lipides	0.00 g
Saturés	0.00 g
Glucide	0.00 g
dont (sucres)	0.00 g
Protéines	0.00 g
Sel	0.00 g

OGM

	CONTIENT	NON MENTIONNÉ SUR L'EMBALLAGE
OGM		✓

CONSEILS D'UTILISATION

Excellente huile de friture, elle permet de réaliser autant de bains de friture qu'avec l'arachide dans des conditions identiques.

DESCRIPTION PRODUIT


L'huile Criscol pour fritures est composée d'huiles nobles, 100% végétales, spécialement sélectionnées pour leur point de fumée élevé. Sa composition en fait une huile haut de gamme particulièrement digeste et légère. Avec ce produit de haute qualité, ajoutez une saveur incomparable à toutes vos fritures.

CONDITIONS DE STOCKAGE



Date de modification : 21-12-2022

Disclaimer

 Les informations mises à votre disposition sont rédigées avec une attention particulière et ce grâce aux éléments donnés par nos fournisseurs. Il est néanmoins possible que ces informations aient été modifiées et/ou complétées par le fournisseur sans que nous en ayons été avertis. Pour ce faire, nous vous invitons à toujours vérifier les informations sur l'étiquette du produit. Ce sont les seules informations garanties.

Bidfood ne peut en aucun cas être tenu responsable pour l'exactitude de ces données. La majorité de nos données sont fournies via PS in Foodservice. Les données relatives aux allergènes indiquées comme 'Non mentionné sur l'emballage' dans PS in Foodservice par le fabricant sont considérées comme 'Ne contient pas' afin d'apporter plus de clarté dans les recherches par allergène. Le fabricant est responsable de l'indication des allergènes présents ou potentiellement présents dans ses produits dans PS in Foodservice.

A - IDENTIFICATION

A1 - Produit

Dénomination commerciale	
1301SG H. Friture Criscol SG 1x25L	
Code article fournisseur	Dénomination légale de vente
1301SG	Huile végétale



A2 - Fournisseur

Nom Société	Site de fabrication		N° d'agrément ou d'enregistrement	
s.a. Aigremont n.v.	8, rue des Awirs - 4400 Awirs - Flémalle (Belgique)		AER/LIE/021926	
Site internet	Tel	Fax	Contact	Certification
www.aigremont.be	0032/(0)4/273.71.00.	0032/(0)4/275.49.31.	info@aigremont.be	BRC - GDA margarine

B - DESCRIPTION DU PRODUIT

B1 - Utilisation du produit

Friture 100% végétale; ce produit contient de l'huile de palme certifiée durable. www.rspo.org - RSPO-1106031.

Utilisateurs professionnels Collectivités Consommateurs finaux Secteur industriel

B2 - Composition du produit

Ingrédients, additifs, arômes	% dans le produit fini	Origines	
		Végétale / animale / ...	Géographique
Matières grasses	100		
Huiles végétales raffinées		Tournesol, palme RSPO SG, colza	Afrique du Sud , Afrique de l'Ouest, Afrique Centrale, Amérique centrale, Asie du Sud-Est, Amérique du Sud, Asie Centrale, Europe, Europe de l'Est, Océanie
Antimoussant : diméthylpolysiloxane E900	< 0,01	Synthétique	Allemagne

B3 - Composition nutritionnelle

Valeurs nutritionnelles moyennes (par 100 g)			
Energie (kJ/kcal)	3700/900	Glucides (g)	0
Matières grasses (g)	100	dont sucres (g)	0
dont :		Fibres alimentaires (g)	0
- acides gras saturés + trans (g)	15	Protéines (g)	0
dont trans (g)	1	Sel (g)	0
- acides gras mono-insaturés (g)	68		
- acides gras polyinsaturés (g)	17		

B4 - Caractéristiques organoleptiques

Goût	Odeur	Texture	Couleur
Neutre.	Neutre.	Liquide à T° +20 °C.	Jaune pâle.

B5 - Conseils d'utilisation

Ne pas dépasser 180°C; éviter toute surchauffe inutile; filtrer régulièrement; renouveler complètement après 10 à 12 utilisations; il est déconseillé de mélanger d'autres graisses ou huiles à ce produit, cela peut favoriser l'apparition d'écume; il est déconseillé de frire des aliments de natures trop différentes, cela peut altérer le goût des aliments.

B6 - Logistique

Caractéristiques Produit (dimensions extérieures en mm)			
Emballage :	Bidon métallique		
Poids net (kg) :	23	Longueur :	280
Poids brut (kg) :	24,36	Largeur :	280
Code EAN :	54_11421_01301_5	Hauteur :	435
Caractéristiques Colis (dimensions extérieures en mm)			
Nb de produits par colis :	-	Longueur :	-
Poids net (kg) :	-	Largeur :	-
Poids brut (kg) :	-	Hauteur :	-
Code ITF :			
Caractéristiques Palettes (dimensions extérieures en mm)			
Nb colis/palette :	33	Longueur :	1200
Nb colis/couche :	11	Largeur :	800
Nb couches/palette :	3	Hauteur :	1455
Poids net (kg) :	759	Type palette :	Palette euro bois
Poids brut (kg) :	824	Ne pas gerber les palettes.	

Code de traçabilité : LXXXXX Y HH:MM

DDM minimum à la réception : 9 mois

B7 - Conservation et transport

Date de durabilité minimale (DDM)	Conditions de conservation	Durée de vie après ouverture	Température de conservation	Température de transport
14 mois	Conserver dans un endroit sec, dépoussiéré et à l'abri de la lumière	DDM si conditions de conservation respectées	De préférence entre + 10 °C et + 20 °C	De préférence max + 20 °C

C - CARACTERISTIQUES

C1 - Microbiologiques

Paramètres microbiologiques	BPF - Max	Méthodes
Germes totaux aérobies mésophiles (/g)	NA	ISO 4833
Entérobactéries (/g)	NA	ISO 21528-2
E.Coli (/g)	NA	ISO 16649-2
Staphylocoques à coagulase + (/g)	NA	ISO 6888-2
Levures (/g)	NA	NF-V-08-059
Moisissures (/g)	NA	NF-V-08-059
Salmonelles	NA	AFNOR BIO-12/16-09/05 : Vidas EASY Salmonella
Listeria monocytogenes	NA	AFNOR BIO-12/11-03/04 : Vidas LMO 2

C2 - Physico-chimiques

Paramètres physico-chimiques	Seuils - Tolérances	Méthodes
Humidité	≤ 0,3 %	Evaporation
Acidité : F.F.A. (ac. Oléique-282) (à l'emballage)	≤ 0,1 %	ISO 1740
Peroxyde (à l'emballage) cible seuil	≤ 1 meq O ₂ /kg ≤ 2 meq O ₂ /kg	ISO 3960
Température de fusion : point de goutte	NA	Ubbelohde
Solid Fat Content : RMN (Bruker) (indicatif)	10 °C NA	ISO 8292 Méthode par RMN pulsée
	20 °C NA	
	30 °C NA	

C3 - Allergènes

	Présence intentionnelle dans le produit		Présence sur		Maîtrise des contaminations croisées OUI/NON /Sans Objet
	OUI/NON	Si oui, matière première contenant la substance	le site de production OUI/NON	la ligne de production OUI/NON	
Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées), et produits à base de ces céréales	N		N	N	O
Crustacés et produits à base de crustacés	N		N	N	O
Oeufs et produits à base d'œufs	N		N	N	O
Poissons et produits à base de poissons	N		N	N	O
Arachides et produits à base d'arachides	N		N	N	O
Soja et produits à base de soja	N		N	N	O
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	N		N	N	O
Fruits à coque, à savoir amandes (Amygdalus communis L.), noisettes (Corylus avellana), noix (Juglans regia), noix de cajou (Anacardium occidentale), noix de pécan [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], noix du Brésil (Bertholletia excelsa), pistaches (Pistacia vera), noix de Macadamia et noix du Queensland (Macadamia ternifolia), et produits à base de ces fruits	N		N	N	O
Céleri et produits à base de céleri	N		N	N	O
Moutarde et produits à base de moutarde	N		N	N	O
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	N		N	N	O
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimées en SO ₂ .	N		N	N	O
Lupin et produits à base de lupin	N		N	N	O
Mollusques et produits à base de mollusque	N		N	N	O

Adapté au régime végétarien :

O
O

Kasher :

N
N

Adapté au régime végétalien :

Halal :

C4 - Attestations

OGM

Ce produit ne doit pas être étiqueté suivant le Règlement (CE) No 1829/2003 du Parlement Européen et du Conseil du 22 septembre 2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés et le Règlement (CE) No 1830/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés et la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale produits à partir d'organismes génétiquement modifiés.

Non ionisation, non irradiation

La s.a. Aigremont n.v. atteste que le produit mentionné dans cette fiche technique ne subit aucun traitement d'ionisation ou d'irradiation conformément à la Directive 1999/2/CE du Parlement européen et du Conseil du 22 février 1999 relative au rapprochement des législations des États membres sur les denrées et ingrédients alimentaires traités par ionisation.

Contaminants

La s.a. Aigremont n.v. atteste que le produit mentionné dans cette fiche technique est conforme au règlement CE 1881/2006 de la Commission du 19 décembre 2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires.

Pesticides

La s.a. Aigremont n.v. atteste que le produit mentionné dans cette fiche technique est conforme au règlement CE 396/2005 du Parlement Européen et du Conseil du 23 février 2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale.

Alimentarité emballage primaire

La s.a. Aigremont n.v. atteste que l'emballage primaire utilisé pour le conditionnement de l'article mentionné dans cette fiche technique est conforme au Règlement (CE) n°1935/2004 du Parlement européen et du Conseil du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

Nanomatériaux manufacturés

Le présent produit ne doit pas être étiqueté en ce qui concerne la présence de nanomatériaux manufacturés conformément au Règlement UE N° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.

Substances dangereuses - Fiche de données de sécurité

La s.a. Aigremont n.v. atteste que le produit mentionné dans cette fiche technique n'est pas considéré comme une substance dangereuse selon le Règlement (CE) N° 1272/2008 du Parlement Européen et du Conseil du 16 décembre 2008 relatif à la classification, à l'étiquetage et à l'emballage des substances et des mélanges. Ce produit ne nécessite pas une Fiche de Données de Sécurité selon l'article 31 du Règlement (CE) no 1907/2006 du Parlement européen et du Conseil du 18 décembre 2006 concernant l'enregistrement, l'évaluation et l'autorisation des substances chimiques, ainsi que les restrictions applicables à ces substances (REACH).

Sous réserve de modification de la formulation du produit et/ou du procédé de fabrication.

La validité maximale de cette fiche technique est de 3 ans.

Cette fiche technique est la propriété de la s.a. Aigremont n.v.