

Fiche Technique:

KOMPLET HUILE VEGETALE 10L

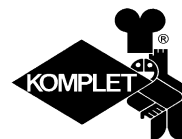
KOMPLET BENELUX GmbH

Maison 1H

L - 9952 Drinklange

Tel.: 00352-997639

Fax: 00352-978024



code produit

19003.01

Autres codes:

Description du produit

Type du conditionnement	bidon
Taille du conditionnement	10 L palette: 60 x 10l
Conservation	12 mois
Stockage	au froid (10-20°C) et à l'abris de lumière

Qualité sensorielle

Aspect, couleur	clair, jaune clair
Goût, odeur	neutre

Caractéristiques physico-chimiques

Support d'analyse	produit
Lipides	100,00%
Protéines	
Glucides	
Sels minéraux	
Humidité	
Divers	
Valeur nutritionnelle	3700 kjoule 900 kcal
Remarque	

Caractéristiques microbiologiques

Salmonelles / 1g	absent
Staphylocoques / 1g	
Coliformes fécaux / 1g	
Coliformes totaux / 1g	
Flore totale / 1g	max. 100 / g
Levures / 1g	max. 10 / g
Moisissures / 1g	max. 10 / g
Remarque	Enterobacteriaceae: max. 10 / g

Les valeurs nutritionnelles ne sont qu'indicatives. Des variations peuvent survenir du fait qu'il s'agit de produits naturels

Ingrédients

matières grasses 100 % : huile soja IP

peut contenir des traces de:

/

Date

20.10.2010

Mode d'emploi - caractéristiques

Acidité FFA (acidité oléique - 282):	max:	0,10%
Indice d'iode:		124 - 139
Peroxyde:		max. 1,0

Toutes ces informations sont valables à ce jour et
sont sujettes à des modifications