

FICHE TECHNIQUE

HUILE DE CANOLA

Description du produit

Huile de canola Raffinée, Blanchie et Déodorisée avec antioxydant et antimousse ajoutée

Ingrédients

Huile de canola, HAB, HTB, diméthylpolysiloxane

Code de produit

HC-100AA

Conformité

Approuvé Cachère (PAREVE MK 558).

Conforme à la Loi sur les aliments et drogues du Canada

Spécifications	
Test	Analyse
Couleur	1.5 MAX
Acides gras libres	0.05% MAX
Indice peroxyde	0.5 meq/Kg MAX
Saveur	Satisfaisant
Indice d'iode	105.0 – 126.0
Test à froid	12h MIN
OSI @110°C	7.5h MIN
Point de fumée	220°C MIN
Humidité	0.1% MAX
Information nutritionnelle (Par 100g)	
Énergie	900 calories
Lipides	100 g
Saturés	7.6 g
Trans	(Moins de) 1 g
Polyinsaturés	28.0 g
Oméga-6	19.9 g
Oméga-3	8.1 g
Monoinsaturés	58.4 g
Cholestérol	0 mg

Microbiologie : Le gras pur n'est pas un milieu propice à la croissance microbienne, celui-ci doit contenir un certain taux d'humidité pour que les organismes puissent se multiplier. Le taux d'humidité de ce produit est moins de 0.1 %; à ce niveau, il n'y a pas de croissance microbienne.

Durée de vie : Les Huiles Végétales C.P. ne fournit aucune donnée quant à la durée de vie de nos produits après la livraison, due aux conditions d'entreposage hors de notre contrôle à l'extérieur de notre usine.

Ces spécifications ne constituent pas un contrat entre Les Huiles Végétales C.P. et le client. Les données sur ce produit sont fournies par Les Huiles Végétales C.P. à titre indicatif seulement. Les Huiles Végétales C.P. ne fait aucune déclaration ni ne donne aucune garantie quant à l'exactitude ou à l'intégralité de toute information contenue dans ces spécifications.

Nos **C**lients, notre **P**riorité