

BAILLY SA 32 Rue Jacques Robert 95500 Le Thillay	Fiche technique Frioline Green	Date : 19/02/2014 Réf : FT(Green).c Page : 1/3
Rédacteur : Nom : V. Groleau Visa : VG	Vérificateur : Nom : B. Blanvillain Visa : BB	Approbateur : Nom : B. Blanvillain Visa : BB

Produit			
Code article	G5 / G10 / G20		
Dénomination	Frioline Green 5L / 10L / 20L		
Composition			
Huile de Colza			50%
Huile de Tournesol			45%
Huile de Pépins de Raisin			5%
Antimoussant E900			0,001%
Caractéristiques de l'huile de Colza			
Caractéristiques physico-chimiques *			
Densité relative (20°C)		0,914	0,920
Acidité (acide oléique, %)		-	0,1
Indice de peroxyde (m _{eq} O ² /kg)		-	2
Point de fumée	255°C		
Composition moyenne en acides gras (%)* (liste non exhaustive)		Min	Max
Acide palmitique	C 16	2,5	7
Acide stéarique	C 18	0,8	3
Acide oléique	C 18:1	51	70
Acide linoléique	C 18:2	15	30
Acide linoléinique	C 18:3	6	14
Composition générale en acides gras (%)*		Min	Min
Total acide gras saturé		5	11
Total acide gras mono-insaturés		56	66
Total acide gras polysaturés		26	35
Origine*			
Internationale			
Caractéristiques de l'huile de Tournesol			
Caractéristiques physico-chimiques *			
Densité relative (20°C)		0,918	0,923

BAILLY SA 32 Rue Jacques Robert 95500 Le Thillay	Fiche technique Frioline Green	Date : 19/02/2014 Réf : FT(Green).c Page : 2/3
Rédacteur : Nom : V. Groleau Visa : VG	Vérificateur : Nom : B. Blanvillain Visa : BB	Approbateur : Nom : B. Blanvillain Visa : BB

Acidité (acide oléique, %)		-	0,1
Indice de peroxyde (m _{eq} O ² /kg)		-	2
Composition moyenne en acides gras (%)* (liste non exhaustive)		Min	Max
Acide palmitique	C 16	5	7,6
Acide stéarique	C 18	2,7	6,5
Acide oléique	C 18:1	14	39
Acide linoléique	C 18:2	50	74
Acide linoléique	C 18:3	-	0,3
Composition générale en acides gras (%)*		Min	Min
Total acide gras saturé		9	14
Total acide gras mono-insaturés		19	38
Total acide gras polysaturés		52	69
Origine*			
Internationale			
Caractéristiques de l'huile de Pépins de Raisin			
Caractéristiques physico-chimiques *			
Densité relative (20°C)		0,920	0,926
Acidité (acide oléique, %)		-	0,1
Indice de peroxyde (m _{eq} O ² /kg)		-	10
Composition moyenne en acides gras (%)* (liste non exhaustive)		Min	Max
Acide palmitique	C 16	5,5	11
Acide stéarique	C 18	3	6,5
Acide oléique	C 18:1	12	28
Acide linoléique	C 18:2	58	78
Acide linoléique	C 18:3	-	1
Composition générale en acides gras (%)**		Min	Min
Total acide gras saturé		9,6	11,2
Total acide gras mono-insaturés		16,1	19,5
Total acide gras polysaturés		63,3	70,1

BAILLY SA 32 Rue Jacques Robert 95500 Le Thillay	Fiche technique Frioline Green	Date : 19/02/2014 Réf : FT(Green).c Page : 3/3
Rédacteur : Nom : V. Groleau Visa : VG	Vérificateur : Nom : B. Blanvillain Visa : BB	Approbateur : Nom : B. Blanvillain Visa : BB

Origine*	
France, Italie, Espagne, Argentine, Afrique du Sud	
Caractéristiques du produit	
Valeurs énergétiques	Pour 100g
Valeur énergétique en kJ	3765,60
Valeur énergétique en kCal	900
Garanties	
Point de fumée	255°C
Allergène	Non
OGM	Pas d'obligation d'étiquetage
Ionisation	Pas d'ionisation
Emballage	Contact alimentaire
Origine	Internationale
Durée de vie	12 mois à livraison
Informations complémentaires	
Transport	Température ambiante
Conservation	Température ambiante

*source : fiche technique fournisseur

**source : table Ciquel 2012 (Anses)

***source : codex STAN 210-1999