

BAILLY SA 32 Rue Jacques Robert 95500 Le Thillay	Fiche technique Frioline	Date : 19/02/2014 Réf : FT(Frioline).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	F5 / F10 / F20 / F25		
Dénomination	Frioline 5L / 10L / 20L / 25L		
Composition			
Oléine de palme			60%
Huile de Tournesol			25%
Huile de Colza			15%
Antimoussant E900			0,001%
Caractéristiques de l'oléine de Palme			
Caractéristiques physico-chimiques *		Min	Max
Densité relative (20°C)		0,92	
Acidité (acide palmitique, %)		-	0,1
Indice de peroxyde (m _{eq} O ² /kg)		-	10
Point de fumée		260°C	
Composition moyenne en acides gras (%)*** (liste non exhaustive)		Min	Max
Acide palmitique	C 16	38	43,5
Acide stéarique	C 18	3,5	5,0
Acide oléique	C 18:1	39,8	46,0
Acide linoléique	C 18:2	10,0	13,5
Acide linoléinique	C 18:3	-	0,6
Composition générale en acides gras (%)*		Moyenne (%)	
Total acide gras saturé		46	
Total acide gras mono-insaturés		43	
Total acide gras polysaturés		11	
Origine*			
Internationale			
Caractéristiques de l'huile de Tournesol			
Caractéristiques physico-chimiques *		Min	Max
Densité relative (20°C)		0,918	0,923

BAILLY SA 32 Rue Jacques Robert 95500 Le Thillay	Fiche technique Frioline	Date : 19/02/2014 Réf : FT(Frioline).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 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	
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 linoléique	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	

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

Origine*	
Internationale	
Caractéristiques du produit	
Valeurs énergétiques	Pour 100g
Valeur énergétique en kJ	3765,60
Valeur énergétique en kCal	900
Garanties	
Point de fumée	260°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