



## SPECYFIKACJA TECHNICZNA

<b>Nazwa produktu:</b>	<b>Frytura „HAPPY CHEF’S PROFRY”</b>
<b>Opakowanie:</b>	10 litrowe wiaderko PE HD
<b>Sprzedający:</b>	Sirius Investment sp. z o.o.
<b>Zastosowanie:</b>	do bezpośredniego spożycia
<b>Data ważności:</b>	12 miesięcy od daty produkcji wskazanej na opakowaniu, jeśli jest przechowywany w szczelnym, zaciemnionym pomieszczeniu, w zalecanej temperaturze od + 8 oC to + 25oC

Oznaczenie	Wynik	Wymagania
LK, mg KOH/g	0,12	2,5
LOO, meq tl. Akt./kg	0,90	10
LA	2,0	8
Smakowitość, 0-5 pkt	4,8	3 dostateczna
Punkt dymienia, °C	210,3	Minimum 205,0
Związki polarne, %	18 po 10 h, w temp. 180°C	Nie więcej niż 0,25

W badaniach zastosowano następujące akredytowane metody analityczne:

- oznaczenie zawartości nadtlenków wg PN-EN ISO 3960: 2012,
- oznaczenie liczby kwasowej wg PN – EN ISO 660:2010,
- oznaczenie liczby anizydynowej wg PN-EN ISO 6885:2010,
- ocena sensoryczna smakowitości wg PN-A-86935;1996,
- barwa wg PN-84/C-04534/02,
- punkt dymienia wg AOCS Official Method Cc9a – 48;1997 Smoke, Flash, and Fire Points, Cleveland Open Cup Method,
- zawartość związków polarnych wg “oleotest” (załącznik).

Frytura „HAPPY CHEF’S PROFRY” spełnia wymagania dla frytury płynnej zawarte w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia oraz w Codex Alimentarius International Food Standard, Standard for Named Vegetable Oils, Codex Stan 210-1999.



SIRIUS INVESTMENT SP. Z O.O.  
ul. S. Leszczyńskiego 4/29  
50-078 Wrocław  
KRS: 0000627063  
NIP: 8971826304  
REGON: 364912118  
office@siriusinvestment.com.pl

Data przygotowania: 14 Czerwca 2024