

choix fryers®

Rehausse la saveur des aliments frits

bank brothers
sustainable ingredients

Taille de l'emballage : 20kg dans une boîte de carton ondulé doublée de plastique.

Product Description :

Le Shortening Choix Fryers tout comme le Gras de bœuf Hubberts est une graisse de bœuf fondue. Le produit, cependant, est raffiné, blanchi et désodorisé de manière à le rendre approprié à la friture commerciale. L'arôme et la couleur du bœuf sont retirées pour que seules les saveurs des aliments cuisinés soient dégustées. Le gras de bœuf est environ 40 % de gras saturés et 60 % de gras mono insaturés et polyinsaturés. Ceci ajoute de la stabilité pendant la cuisson de sorte que la graisse ne se dégrade pas aussi rapidement lors d'utilisation répétitive. Des antioxydants sont ajoutés pour prolonger la durée de vie de la graisse dans la friteuse et les agents antimoussants empêchent la formation de mousse lorsque les aliments sont ajoutés à la graisse chaude.

Assurance de qualité :

BBSI a mis en place des programmes d'assurance de la qualité qui respectent rigoureusement les spécifications et la salubrité de ses produits finis. BBSI détient le permis 9HPV4T74 en vertu de la Loi sur la salubrité des aliments au Canada (LSAC) et du Règlement sur la salubrité des aliments au Canada (RSAC), et dispose d'un système HACCP pour se conformer à tous les règlements gouvernementaux et les pratiques exemplaires de l'industrie assurant la sécurité continue de nos produits. BBSI a obtenu la certification en vertu d'une norme approuvée de l'Initiative mondiale pour la sécurité alimentaire (IMSA) du module de la Food Safety Modernization Act (FSMA) du British Retail Consortium (BRC).

Conformité réglementaire :

Ce produit n'est pas considéré comme kasher, halal ou biologique.



Microbiologie :

Les graisses pures ne sont pas attaquées par des espèces microbiologiques, car il doit y avoir une phase aqueuse contenant des nutriments dans laquelle l'organisme peut se développer. La teneur en humidité de ce produit est inférieure à 0,1 %, et à ce niveau d'humidité, le produit n'entreprendra aucune croissance microbienne.

Manipulation et entreposage :

Il faut prendre soin pendant le stockage et l'expédition pour éviter d'altérer la saveur. BBSI recommande de garder le Shortening Choix Fryers sous 90 °F (32 °C) pendant l'expédition et au-dessus de 40 °F (5 °C). Pendant l'entreposage à l'entrepôt ou en cuisine, BBSI recommande de conserver le Shortening Choix Fryers entre 65 °F et 85 °F (18 °C à 29 °C). Les graisses animales emballées absorberont les arômes secondaires si elles sont entreposées près d'aliments ayant de fortes odeurs. Les acides gras insaturés s'oxydent s'ils sont conservés dans un endroit chaud pendant une longue période.

Pays d'origine :

Sources canadiennes provenant d'installations de transformation de la viande inspectées par le gouvernement fédéral.

Durée de conservation :

Un an après la date d'emballage. La durée de conservation sera influencée par les conditions d'entreposage comme la température, l'humidité et la lumière. BBSI recommande que le Shortening Choix Fryers soit entreposé à 65 °F-85 °F (18 °C-29 °C) et à l'écart des sources de chaleur comme les plaques chauffantes ou les friteuses.

Ingrédients :

Gras de bœuf avec BHT, acide citrique ajouté comme antioxydant et diméthylpolysiloxane ajouté comme agent antimoussant.

Analyse physique et chimique :

Acide gras libre (AGL) = 0.05% max;
Indice de peroxyde (PV) = 1.0 meq/kg max;
Lovibond Couleur Jaune/Rouge = 15/1.5;
Indice d'iode = 40-52;
Humidité qualitative = négative;
Indice de matière grasse solide = N/A;
Point de fusion = N/A;



Store at /
Entreposer à
18°C - 29°C
65°F - 85°F



**Nutrition Facts
Valeur nutritive**

Per 10 g pour 10 g	
Calories 90	% Daily Value* % valeur quotidienne*
Fat / Lipides 10 g	13 %
Saturated / saturés 5 g	
+ Trans / trans 0.5 g	27 %
Carbohydrate / Glucides 0 g	
Fibre / Fibres 0 g	0 %
Sugars / Sucres 0 g	0 %
Protein / Protéines 0 g	
Cholesterol / Cholestérol 10 mg	
Sodium 0 mg	0 %
Potassium 0 mg	0 %
Calcium 0 mg	0 %
Iron / Fer 0 mg	0 %

*5% or less is a little, 15% or more is a lot
*5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup

02



Numériser
pour
télécharger

Cette fiche de spécifications du produit n'est pas un contrat entre Bank Brothers Sustainable Ingredients et leurs clients. Bien que les informations techniques ci-dessus soient considérées comme exactes, elles ne sont destinées qu'à la connaissance générale du client. Toute garantie de produit particulière doit figurer dans le bon de commande ou les autres accords entre Bank Brothers Sustainable Ingredients et leurs clients.

Bank Brothers
Sustainable Ingredients
(formerly Hubbert's Industries)
109 East Drive, Brampton ON
L6T 1B6 Canada
bankbros.com

