

# shortening flavorplus™

Graisse de boeuf liquide pour une friture facile

bank  
brothers  
sustainable ingredients

**Taille de l'emballage :** Quatre sacs Cryovac de 8 lb dans une boîte de carton ondulé.

**Product  
Description :**

Le Shortening Flavorplus est un gras de friture unique créé pour combiner les avantages de Choix Fryers avec la facilité de manipulation des huiles végétales. La graisse de boeuf est soigneusement mélangée avec une petite quantité d'huile de canola raffinée et scellée dans un sac Cryovac. Chaque sac pèse huit livres et est spécialement conçu pour minimiser les fuites et réduire l'oxydation. Il suffit de couper le bout du sac et de verser directement dans la friteuse. Le Shortening Flavorplus apporte la même saveur aux aliments frits que l'on obtiendrait avec d'autres shortenings de gras de boeuf. Anti-oxydants et antimoussants sont ajoutés à un faible niveau pour prolonger la durée de vie de la graisse dans la friteuse.

**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 Flavorplus 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 Flavorplus entre 65 °F et 80 °F (18 °C à 27 °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 :**

Canada et/ou les États-Unis d'Amérique

**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 Flavorplus soit entreposé à 65 °F-80 °F (18 °C-27 °C) et à l'écart des sources de chaleur comme les plaques chauffantes ou les friteuses.

**Ingrédients :**

Graisse de boeuf, huile de canola avec BHT, acide citrique ajouté comme antioxydant et diméthylpolysiloxane ajouté comme agent antimoussant.

**Analyse physique  
et chimique :**

Acide gras libre (AGL) = 0.05% max; Humidité qualitative = négative;  
Indice de peroxyde (PV) = 1.0 meq/kg max; Indice de matière grasse solide = N/A;  
Lovibond Couleur Jaune/Rouge = 15/1.5; Point de fusion = N/A;  
Indice d'iode = 53-66;



Soft squeeze pak  
Emballé en sacs

4x   
8 lbs (3.6 kg)

Store at /  
Entreposer à  
18°C - 27°C  
65°F - 80°F

14.5 kg  
32 lbs

## Nutrition Facts Valeur nutritive

Per 10 g pour 10 g	
<b>Calories 90</b>	<b>% Daily Value*</b>
	<b>% valeur quotidienne*</b>
<b>Fat / Lipides 10 g</b>	13 %
Saturated / saturés 4 g	
+ Trans / trans 0.4 g	22 %
<b>Carbohydrate / Glucides 0 g</b>	
Fibre / Fibres 0 g	0 %
Sugars / Sucres 0 g	0 %
<b>Protein / Protéines 0 g</b>	
<b>Cholesterol / Cholestérol 8 mg</b>	
<b>Sodium 0 mg</b>	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	

04



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**