

# shortening liquide pour friture

Huile de cuisson tout végétal pour un maximum de croustillant

# liquide crémeux pour friture

Un shortening tout végétal qui coule à flots


**bank brothers**  
sustainable ingredients

**Taille de l'emballage :** Bidon en plastique scellée de 16 L dans une boîte de carton ondulé. Le Shortening liquide pour friture et le Liquide crémeux pour friture sont également disponibles dans un seau en plastique de 16 L.

**Product Description :** **Le Shortening liquide pour friture** est un nouveau mélange d'huiles de soja qui produira des aliments frits appétissants au goût exquis, qu'ils soient cuits à la friteuse ou sur une plaque chauffante. Le Shortening liquide à friture peut être acheté dans une bouteille standard en boîte ou dans un seau qui pourra être réutilisé en cuisine. Les antioxydants sont une combinaison d'un agent de conservation naturel, l'extrait de romarin avec de l'acide ascorbique (vitamine C). Un agent antimoussant est également ajouté pour assurer la sécurité lors de la grande friture.

**Le Liquide crémeux pour friture** a la même formulation d'huile végétale que le Shortening liquide pour friture, mais peut être acheté sous forme de liquide crémeux et facile à verser. Il est de couleur traditionnelle blanche, similaire à celle des shortenings à base de graisse animale.

**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 :** Certifié kasher.  

**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 liquide pour friture 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 liquide pour friture 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 liquide pour friture 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 :** Huile de soja, huile de soja interestérifiée avec extrait de romarin et acide ascorbique ajouté comme antioxydants et diméthylpolysiloxane ajouté comme agent antimoussant.

**Analyse physique et chimique :** Acide gras libre (AGL) = 0.05% max; Humidité qualitative = négative;  
Indice de peroxyde (PV) = 1.5 meq/kg max; Indice de matière grasse solide = N/A;  
Lovibond Couleur Jaune/Rouge = 20/1.5; Point de fusion = N/A;  
Indice d'iode = 117-129;

Shortening liquide pour friture  
Liquide crémeux pour friture



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.



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

**16 L** **16 L**

## Nutrition Facts Valeur nutritive

Per 10 g pour 10 g		% Daily Value* % valeur quotidienne*
<b>Calories 90</b>		
<b>Fat / Lipides 10 g</b>		13 %
Saturated / saturés 2 g		11 %
+ Trans / trans 0 g		
<b>Carbohydate / Glucides 0 g</b>		
Fibre / Fibres 0 g		0 %
Sugars / Sucres 0 g		0 %
<b>Protein / Protéines 0 g</b>		
<b>Cholesterol / Cholestérol 0 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

**26** **27** **28** **29**

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