



SPECYFIKACJA TECHNICZNA

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

Oznaczenie	Wynik	Wymagania
Liczba kwasowa, mg KOH/g	0,51 +-0,09	2,5
Liczba nadtlenkowa O ₂ /kg	3,83+-0,80	10
Zawartość witaminy E, alfa-tokoferol mg/100g	49,5+-2,8	-
Smakowość, 0-5 pkt	4,8	3 dostateczna
Punkt dymienia, °C	227,5+-4,6	Minimum 205,0

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 zawartości witaminy E wg PN-EN ISO 12822:2014,
- ocena sensoryczna smakowości 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,

Frytura „HAPPY CHEF’S ELITE DONUT FRYING OIL” 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.

Data przygotowania: 15 styczeń 2025

Dokument został stworzony na bazie badań z akredytowanego laboratorium



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