



SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Nazwa produktu:	Frytura „HAPPY CHEF’S PROFRY”
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 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
Barwa, wg skali jodowej od 1 do 8 punktów	4	Nie więcej niż 8
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.

Data przygotowania: 21 Styczeń 2025



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