



SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Nazwa produktu:	Frytura "HAPPY CHEF'S PROFRY MIX"
Opakowanie:	10-litrowe wiadro PE HD
Sprzedawca:	Sirius Investment sp. z o.o.
Termin ważności:	12 miesięcy od daty produkcji wskazanej na opakowaniu, w przypadku przechowywania w szczelnym, zaciemnionym pomieszczeniu, w zalecanej temperaturze między +8 oC oraz + 25oC

Nazwa parametru	Wyniki analizy	Wymagania
Liczba kwasowa, mg KOH/g	0,13	Nie więcej niż 2,5
Liczba nadtlenkowa, [millekwivalent 02/kg]	5,15	Nie więcej niż 10
Smak i zapach, 0-5 pkt	5,0 - zapach neutralny 5,0 – typowy smak dla tego typu	3 Wystarczający
Punkt dymienia, °C	246,5	Minimalny 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,
- ocena sensoryczna smakowitości wg PN-A-86935; 1996,
- punkt dymienia wg AOCS Oficjalna Metoda Cc9a – 48; 1997 Punkty dymu, błysku i ognia, metoda Cleveland Open Cup,

Frytura „HAPPY CHEF’S PROFRY MIX” 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: 17 Luty 2025

Dokument został sporządzony na bazie badania w Instytucie Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego im. prof. Wacława Dąbrowskiego



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