

*Certificat de qualité (Déclaration du fabricant)*

de récolte de tournesol 2019. Selon les exigences TU U 10.4-00687267-001:2016 chance I «L'huile de tournesol à haute teneur en acide oléique Spécification»

change 2 «Huile de tournesol et huile végétale. Conditions techniques»

Poids net.kg / nombre de bouteilles., volume: 1 l/ 912 g.

Huile de tournesol frigérisée désodorisée raffinée à haute teneur en acide oléique avec additifs alimentaires, marque de commerce; emballé: **Marque commerciale «EFFO CHEF»**

<i>Nom et unités, nombre de rapports de test</i>	<i>Niveaux admissibles</i>
<b>Organoleptique:</b>	
Transparence:	Transparent sans dépôt
Odeur et goût	Saveur inodore d'huile désodorisée
<b>Propriétés physico-chimiques</b>	
Numéro de couleur, mg d'iode, pas plus de	10
Indice d'acide, mg KOH g. pas plus de	0,50
Numéro de peroxyde. 1/2 0 mmoles/kg. pas plus que	10.0
Fraction massique des composés phosphorés en termes de stéarooléolésitine.%. pas plus de	<b>absent</b>
Fraction massique des impuretés maigres sans graisse, %. pas plus de	<b>absent</b>
Fraction massique d'humidité et de substances volatiles. %	0,10
Cires et substances cireuses (essai à froid)	<b>absent</b>
Savon (test de qualité)	<b>absent</b>
Indice d'anizidine a.u.	ne rationne pas
Teneur en acide oléique. % pas moins que	plus 75%
<b>Fraction massique des éléments toxiques, pas plus de:</b>	
Plomb	pas plus de 0,1
Cadmium	pas plus de 0,05
Arsenic	pas plus de 0,1
Zinc	pas plus 5.0
Mercuré	pas plus de 0,03
Fer	pas plus 5.0
Cuivre	pas plus de 0,5
<b>Fraction massique de mycotoxines, mg / kg, pas plus de:</b>	
Zéaralénone	pas plus 1,0
Aflatoxine B1	pas plus de 0,005
<b>Fraction massique des résidus de pesticides, mg / kg, pas plus de:</b>	
DDT (Somme des métabolites)	pas plus de 0,1
Heptachlore	pas permis
HCH gamma - isomère (hexachlorane)	pas plus de 0,05
<b>Teneur en radionucléides, Bq/kg.l:</b>	
Césium -137	pas plus 100
Strontium-90	pas plus 30
Teneur en paraffine minérale. mg kg	pas plus 50
Fraction massique de benzo(a)pyrène, ug kg	pas plus 2.0
Organismes génétiquement modifiés	pas plus de 0,9

**Date de production:**

**Date d'expédition:**

La teneur en éléments toxiques, pesticides, mycotoxines, radionucléides ne dépasse pas la concentration maximale autorisée fixée dans le ILO № 5061, HN.6.6.1.1- 130.2006. DSTU 4492:2017. Conserver dans une pièce sombre fermée dans la plage de température recommandée de -8 à 20C.

assistant de laboratoire:

Durée de conservation: 24 mois

### Certificat de qualité (Déclaration du fabricant)

de récolte de tournesol 2019. Selon les exigences TU U 10.4-00687267-001:2016 chance I «L'huile de tournesol est à haute teneur en acide oléique Spécification»

change 2 «Huile de tournesol et huile végétale. Conditions techniques»

Poids net.kg / nombre de bouteilles., volume: 1 l / 912 g.  
Huile de tournesol frigérisée désodorisée raffinée à haute teneur en acide oléique avec additifs alimentaires, marque de commerce; emballé: **Marque «EFFO CHEF»**

<i>Nom des unités anil, nombre de rapports de test</i>	<i>Niveaux admissibles</i>
<b>Organoleptique:</b>	
Transparence:	Transparent sans dépôt
Odeur et goût	saveur inodore d'huile désodorisée
<b>Propriétés physico-chimiques:</b>	
Numéro de couleur, mg d'iode, pas plus de	10
Indice d'acide, mg KOH / g, pas plus de	0,50
Indice de peroxyde, 1/2 0 mmol / kg, pas plus de	10.0
Fraction massique des composés phosphorés en termes de stéarooléoleitine, %, pas plus de	<b>absent</b>
Fraction massique des impuretés maigres sans gras, %, pas plus de	<b>absent</b>
Fraction massique d'humidité et de substances volatiles. %	0,10
Cires et substances cireuses (essai à froid)	absent
Savon (test de qualité)	absent
Indice d'anizidine au	docs pas ration
Teneur en acide oléique. % pas moins que	plus 75%
<b>Fraction massique des éléments toxiques, mg/kg,</b>	
	<b>pas plus de:</b>
Plomb	pas plus de 0,1
Cadmium	pas plus de 0,05
Arsenic	pas plus de 0,1
Zinc	pas plus 5.0
Mercur	pas plus de 0,03
Fer	pas plus 5.0
Cuivre	pas plus de 0,5
<b>Fraction massique de mycotoxines, mg / kg, pas plus de:</b>	
Zéaralénone	pas plus 1.0
Aflatoxine B1	pas plus de 0,005
<b>Fraction massique des résidus de pesticides, mg / kg, pas plus de:</b>	
DDT (Somme des métabolites)	pas plus 0,1
Heptachlore	pas permis
HCH gamma - isomère (hexachlorane)	pas plus de 0,05
<b>Teneur en radionucléides. Bq 1 kgJ:</b>	
Césium -137	pas plus 100
Strontium-90	pas plus 30
Teneur en paraffine minérale, mg/kg	pas plus 50
Fraction massique de benzo(a)pyrène, pg/kg	pas plus 2.0
Organismes génétiquement modifiés	pas plus de 0,9

**Date de production:**

**Date d'expédition:**

La teneur en éléments toxiques, pesticides, mycotoxines, radionucléides ne dépasse pas la concentration maximale autorisée fixée dans le ILO № 5061, HN.6.6.1.1- 130.2006. DSTU 4492:2017. Conserver dans une pièce sombre fermée dans la plage de température recommandée de - 8 à 20C.

assistant de laboratoire:

Durée de conservation: 24 mois

**Certificat de qualité (Déclaration du fabricant)**

de récolte de tournesol 2019. Selon les exigences de TU U 10.4-00687267-001.2016 chance 1 «L'huile de tournesol riche en acide oléique Spécification»

change 2 « Huile de tournesol et huile végétale. Conditions techniques »

Poids net,kg / nombre de bouteilles., volume: 10 l/ 9120 g.  
Huile de tournesol frigélisée désodorisée raffinée à haute teneur en acide oléique avec additifs alimentaires, marque de commerce; emballé: TM «EFFO CHEF»

<i>Mêmes unités ami, nombre de rapports de test</i>	<i>Niveaux admissibles</i>
<b>Organoleptique:</b>	
Transparence:	1 transparent sans sédiment
Odeur et goût	saveur inodore d'huile désodorisée
<b>Propriétés physiques - chenbcal:</b>	
Numéro de couleur, mg d'iode, pas plus de	dix
Indice d'acide, mg KOH / g. pas plus de	0,50
Numéro de peroxyde. 1/2 0 mmol/kg, pas plus de	10.0
Fraction massique des composés phosphorés en termes de stearooleilsilin.%. pas plus de	<b>absent</b>
Fraction massique des impuretés maigres sans graisse,%, pas plus de	<b>absent</b>
Fraction massique d'humidité et de substances volatiles. %	0,10
Cires et substances cireuses (à froid)	absent
Savon (qualité moindre)	absent
Indice d'anizidine au	ne rationne pas
Teneur en acide oléique. % pas moins que	plus 75%
<b>Fraction massique des éléments toxiques, pas plus de:</b>	
Plomb	pas plus de 0,1
Cadmium	pas plus de 0,05
Arsenic	pas plus 0,1
Ziné	pas plus 5.0
Mercuré	pas plus de 0,03
Fer	pas plus 5.0
Cuivre	pas plus de 0,5
<b>Fraction massique des mycotoxines, mg/kg. pas plus de:</b>	
Zearalenonc	pas plus 1.0
AflatoxineBI	pas plus de 0,005
<b>Fraction massique des résidus de pesticides, pas plus de:</b>	
DDT (Somme des métabolites)	pas plus de 0,1
Heptachlore	pas permis
HCH gamma - isomère (hexachlorane)	pas plus de 0,05
<b>Teneur en radionucléides, Bq / kg.l:</b>	
Césium-I37	pas plus 100
Strontium-90	pas plus 30
Teneur en paraffine minérale. mg/kg	pas plus 50
Fraction massique de benzo(a)pyrène, pg/kg	pas plus 2.0
Organismes génétiquement modifiés	pas plus de 0,9

**Date de production:**

**Date d'expédition:**

La teneur en éléments toxiques, pesticides, mycotoxines, radionucléides ne dépasse pas la concentration maximale autorisée fixée dans le ILO N° 5061, HN.6.6.1.1- 130.2006. DSTU 4492:2017. Conserver dans une pièce sombre fermée dans la plage de température recommandée de -8 à 20C.

assistant de laboratoire:

Durée de conservation: 24 mois