

	Spécification		
	Huile de tournesol frigéalisée désodorisée raffinée à haute teneur en acide oléique		Système de gestion intégré
			Numéro de code du document SP-8.5.1-02-02
			Révision n° 0
Feuille 1 sur 5			

Non.	Statut	Position	Nom, Prénom, Patronyme	Signature	Date
1	Approuvé par:	Directeur	Grygorenko O.G.	<i>Signature</i>	03 février 2020
2	Accordé avec:	Directeur Adjoint à la Production	Riaskov S.V.	<i>Signature</i>	03 février 2020
3		Ingénieur industriel en chef	Nikolaichuk Y.V.	<i>Signature</i>	03 février 2020
4		Directeur de la production pétrolière	Vodolazkyi O.I.	<i>Signature</i>	03 février 2020
5	Préparé par:	Chef de Laboratoire	Antonova Y.V.	<i>Signature</i>	03 février 2020

Entrée en vigueur par arrêté n°27 du 03 février 2020

Texte original/Mise en œuvre pour remplacer:

Caractéristique du produit	Composants/Indicateurs		
Produit / Catégorie de produit (Nom, Type)	Huile de tournesol désodorisée raffinée à haute teneur en acide oléique.		
1. Matière première	Graines de tournesol riches en acide oléique		
2. Méthode de fabrication	Selon la spécification de fabrication sur la production d'huile de tournesol		
3. Processus	- Production d'huile de tournesol frigéalisée désodorisée raffinée à haute teneur en acide oléique.		
4. Marché cible	Entreprises de l'industrie des graisses et huiles, grand public.		
5. Consommateur / Utilisation et application	Prêt à être transformé et utilisé par toutes les catégories de consommateurs.		
6. Méthodes connues et potentielles d'utilisation involontaire du produit et leurs effets dangereux	Pas trouvé.		
7. Type de vente (distribution)	Commerce de gros de camions-citernes. Commerce de gros d'huile préemballée en bouteilles PET, bidons métalliques et autres contenants destinés aux produits alimentaires.		
8. Document réglementaire sur le produit	TU U 10.4-00687267-001:2016 Huile de tournesol à haute teneur en acide oléique. Caractéristiques.		
9. Valeur nutritionnelle et énergétique (pour 100 g de produit)	3761 (kJ) / 899 (kcal.)		
10. Entrepôt	Profil en acides gras de l'huile de tournesol:		
	Nom abrégé de l'acide	Nom trivial (systémique) de l'acide	Fraction massique d'acide gras, %
	Co	Caproïque	0
	Co	Caprylique	0
	C10:0	Caprique	0
	C12:0	Laurique	0
	C14:0	Myristique	0-0.1
	C16:0	Palmitique	2.6-5.0
	C16:1	Palmitoléique	0-0.1
	C17:0	Margaroléique	0-0.1
	C17:1	Heptadécénoïque	0-0.1
	C18:0	Stéarique	2.0-6.2
	C18:1	Oléique	75.0-90.7
	C18:2	Linoléique	2.1-17.0
C18:3	Linoléinique	0-0,3	
C20:0	Arachidique	0,2-0,5	

Huile de tournesol frigérisée désodorisée raffinée à haute teneur en acide oléique	Spécification	
		Système de gestion intégré
		Numéro de code du document SP-8.5.1-02-02
		Révision n° 0 Feuille 2 sur 5

	C _{20:1}	Gondoïque	0,1-0,5
	C _{20:2}	Eicosadiénoïque	0
	C _{22:0}	Béhénique	0,5-1,6
	C _{22:1}	Érurique	0-0,3
	C _{24:0}	Lignocérique	0-0,5
11. Paramètres organoleptiques, physiques et chimiques	Paramètres organoleptiques, physiques et chimiques de l'huile de tournesol frigérisée désodorisée raffinée à haute teneur en acide oléique		
	Nom du paramètre	Description	
	Clarté	Clair sans lies	
	Goût et odeur	Goût d'une huile non spécifique, sans odeur	
	Indice de couleur, mg d'iode, pas > que	10	
	Valeur du degré d'acidité, mg de KOH/g, non >	Fraîchement produit - 0,25 En fin de vie - 0,60	
	Indice de peroxyde, /2 O mmol/kg, non >	Fraîchement produit - 2.0 À la fin de la durée de conservation - 10,0	
	Fraction massique des substances contenant du phosphore, %, pas > à: - en termes de stéaro-oléo-lécithine - en termes de P ₂ O ₅	Absent	
	Fraction massique d'impuretés non oléagineuses, %	Absent	
	Fraction massique d'humidité et de substances volatiles, %, pas > que	0,10	
	Indice d'iode, g, 1/2 /100 g	80-95	
	Indice d'anisidine, conv. unités	Non standardisé	
	Fraction massique d'acide oléique (% des acides gras totaux), pas moins de:	82,0	
	Cire et substances cireuses	Absent	
	Savon (test d'identification):	Absent	
	Point d'éclair de l'huile extraite, °C, pas moins de:	234 °C	
	Fraction massique de benzo(a)pyrène, en gg/kg, pas plus de -	2.0	
	12. Paramètres de sécurité (chimiques, physiques, biologiques)	Chimique	
Niveaux admissibles de teneur en éléments toxiques et mycotoxines			
Nom de l'élément toxique		Niveaux admissibles, mg/kg, ne doivent pas dépasser	
Plomb		0,1	
Arsenic		0,1	
Cadmium		0,05	
Mercur		0,03	
Cuivre		0,5	
Fer		5.0	
Zinc		5.0	
Mycotoxines:			
Aflatoxines B1		0,005	
Zéaralénone		1.0	

Traduction de l'ukrainien

	Spécification	
Huile de tournesol frigélisée désodorisée raffinée à haute teneur en acide oléique		Système de gestion intégré
		Numéro de code du document SP-8.5.1-02-02
		Révision n° 0
		Feuille 3 sur 5

	Pesticides: Hexachlorocyclohexane (isomères gamma) DDT Heptachlore	0,05 0.1 Non autorisé
	Radionucléides, Bq/kg: Césium - 137 Strontium - 90	600 200
	Benzo(a)pyrène	Niveaux admissibles, g/kg, ne doivent pas dépasser 2
	Biologique Paramètres microbiologiques de - huile de tournesol frigélisée désodorisée raffinée de marque P - ne sont pas définis mais sont déterminés à la demande du client Physique: - absence de particules étrangères telles que métal, verre, pierres, bijoux.	
13. Étiquetage	L'étiquetage est effectué dans la langue officielle et dans la langue stipulée dans le contrat de fourniture. Le contenu de l'étiquette doit être conforme à la loi ukrainienne "Sur l'information des consommateurs sur les produits alimentaires", DSTU OIML R 79, la loi ukrainienne "Sur les principes et exigences de base pour la sécurité et la qualité des aliments". <i>Informations d'étiquetage obligatoires:</i> 1) Nom du produit alimentaire; 2) Composition du produit alimentaire; 3) Nombre d'ingrédients individuels (classe d'ingrédients) 4) Quantité de produit alimentaire dans les unités de mesure établies; 5) Caractéristiques temporelles de la péremption du produit alimentaire; 6) Conditions de stockage, si le produit alimentaire nécessite des conditions de stockage particulières; 7) Conditions et recommandations d'utilisation, si le produit alimentaire nécessite des conditions particulières d'utilisation; 8) Nom, lieu et numéro de téléphone du fabricant ou de la hotline, adresse réelle des installations (objet) de production. 9) Numéro de lot de production; 10) Informations sur les organismes génétiquement modifiés dans le produit alimentaire (conformément à la législation en vigueur); 11) Valeur nutritionnelle avec indication de la quantité de protéines, glucides et lipides dans les unités de mesure établies pour 100 g (100 ml) de produit alimentaire et valeur énergétique (teneur calorique) exprimée en kJ et/ou kcal pour 100 g (100 ml) du produit alimentaire; 12) Indication de la marque commerciale des produits et services sous lesquels le produit alimentaire est vendu (le cas échéant).	
14. Emballage	1. Conditionnement primaire: - pour l'huile en vrac - camion-citerne d'huile. - pour les produits préemballés - une préforme en polymère de polyéthylène téréphtalate (PET), un bouchon en polymère. 2. Emballage pour le transport: Pour les produits préemballés - une boîte en carton ondulé.	
15. Termes de stockage et conditions	Durée de conservation: - Huile de tournesol raffinée désodorisée frigélisée (pressée, extraction ou mélange d'huiles pressées et d'extraction) de marque P, préemballée - pas plus de 24 mois; - Huile de tournesol frigélisée désodorisée raffinée (pressée, extraction ou mélange d'huiles pressées et d'extraction)	

Traduction de l'ukrainien

	Spécification	
Huile de tournesol frigélisée désodorisée raffinée à haute teneur en acide oléique		Systeme de gestion intégré
		Numéro de code du document SP-8.5.1-02-02
		Révision n° 0
		Feuille 4 sur 5

	<p>de marque P, préemballés - pas plus de 12 mois (à la demande du client); - Huile de tournesol raffinée désodorisée frigélisée (pressée, extraction ou mélange d'huiles pressées et d'extraction) de marque P, en vrac - pas plus de 12 mois.</p> <p>Durée de conservation après ouverture de l'emballage consommateur: - Pour l'huile de tournesol frigélisée désodorisée raffinée (pressée, d'extraction ou un mélange d'huiles pressées et d'extraction) de marque P avec une durée de conservation de 24 mois: à une température de +18 °C à +25 °C - pas plus de 40 jours; à des températures de 0 °C à +11 °C - pas plus de 90 jours; - Pour l'huile de tournesol raffinée désodorisée frigélisée (pressée, extraction ou mélange d'huiles pressées et d'extraction) de marque P avec une durée de conservation de 12 mois (à la demande du client): à une température de +18 °C à +25 °C - pas plus de 40 jours; à des températures de 0 °C à +11 °C - pas plus de 90 jours.</p>
16. Conditions de transport	<p>L'huile de tournesol frigélisée désodorisée raffinée de marque P est transportée: En vrac dans des camions-citernes d'huile avec des trappes hermétiquement fermées destinées au transport conformément aux réglementations de transport de fret en vigueur pour le type d'installation de transport respectif. Huile de tournesol préemballée: Transporté dans des cartons ondulés. Les boîtes contenant de l'huile préemballée sont transportées par camions conformément à la réglementation sur le transport de marchandises en vigueur pour le type de moyen de transport respectif.</p>

