

VEOLEO – FICHE TECHNIQUE

1. PRODUIT

NOM DU PRODUIT : **VEOLEO Teste Rapide**

DESCRIPTION DU PRODUIT : VEOLEO est un teste rapide pour évaluer le niveau de composés polaires totaux. Le teste permet un contrôle rapide et économique des paramètres de fabrication et de la qualité des graisses et huiles nouveaux et utilisés.

Ce produit se présente dans un tube plastique. Lorsque le réactif se mélange avec l'échantillon d'huile chaud, il réagit et origine une couleur immédiatement comparable avec celles de l'étiquette collée sur le tube. Le résultat est le pourcentage de composés polaires de l'échantillon.

2. CONTRÔLE DE QUALITÉ DU PRODUIT

Parce que VEOLEO est utilisé pour mesurer les composés polaires c'est aussi un teste rapide pour mesurer le niveau de composés dégradés non volatiles (non Triacylglycérol) que se forment et s'accumulent dans les huiles chauffés pendant le processus de friture. Quelques de ces composés sont néfastes pour la santé des humains, ayant même des caractéristiques mutagènes (cancérogènes).

Dans le groupe des composés polaires totaux on peut trouver :

- Acides gras libres ;
- Composés tensioactifs ;
- Mono et diacylglycérol ;
- Aditifs et colorants ;
- Produits de l'oxydation ;
- Polymères, dimères et trimères.

Chaque lot est testé avec des échantillons standards d'huiles de friture déjà utilisés et qui ont été analysés au préalable par chromatographie en colonne (NP EN ISO 8420).

3. CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES ET CHIMIQUES

➤ Point de fusion du réactif	70°C
➤ Composés Polaires ≤ 6%	Couleur Bleue
➤ Composés Polaires entre 7% et 16%	Couleur Verte
➤ Composés Polaires ≥ 17%	Couleur Verte / Jaunâtre

4. EMBALLAGE

- Tube en polypropylène de 19mm par 74mm avec 0,8ml de réactif VEOLEO

Emballage finale avec :

- 8 Tubes avec étiquette ;
- Support en carton pour les tubes ;
- Boîte avec 8 (huit) tubes ;
- Pipette / Suceur ;
- Guide d'Utilisation

Informations pour le consommateur à l'extérieur de la boîte :

- Identification du Producteur et du Distributeur
- Nom du Produit
- Lot du Produit
- Date de Validité

5. CONDITIONS DE STOCKAGE / VALIDITÉ

- Température entre 5°C et 20°C ;
- Abrisé de la lumière ;
- Validité : 3 ans, après la date de production ;
- Ne pas inverser la boîte

6. CONSEILS DE SECURITÉ

En cas de contact avec les yeux on doit laver abondamment avec de l'eau propre et les yeux ouverts et consulter un médecin.

7. INSTRUCTIONS d'UTILISATION

- Oter le couvercle du tube que contient le réactif ;
- Chauffer l'huile ($\leq 120^{\circ}\text{C}$) et remplir le tube (à l'aide de la pipette / suceur) jusqu'à la base de l'étiquette ;
- Boucher le tube ;
- Bien agiter pour obtenir une mixture uniforme ;
- Attendre 1 à 2 minutes, avec le tube dans la verticale, contre la lumière, et comparer la couleur de la mixture avec l'échèle marquée dans l'étiquette ;
- Après la réaction, la mixture (graisse et réactif) devient solide ;
- La Loi Portugaise, dans le diplôme numéro 1135/95 du 15 Septembre, prévoit que, après la friture de produits alimentaires, les graisses et huiles ne peuvent pas avoir une concentration de composés polaires supérieure à 25%.