

## DENOMINATION LEGALE

### Huile de noisette

Huile pour assaisonnement

## REFERENCES REGLEMENTAIRES

Décret n° 2008-184 du 26 février 2008, portant application du code de la consommation en ce qui concerne les graisses et huiles comestibles

Règlement (CE) n°2023/915 de la commission du 25 avril 2023, et ses modifications ultérieures, portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires

Règlement (CE) 396/2005 de la commission du 23 février 2005 et ses modifications ultérieures, concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides dans les denrées alimentaires

Règlement INCO 1169/2011 de la commission du 25 octobre 2011, concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires

## INGREDIENTS

100% Huile de noisette . Assemblage de 80% d'huile de Noisette raffinée et 20% d'huile de noisette vierge.

Origine de l'huile : origine UE et non UE

Selon le règlement (UE) 952/2013 établissant le Code douanier de l'Union

Origine des fruits : USA, Turquie, UE, Europe du Caucase

## ALLERGENES

Conforme au règlement UE N°1169/2011 et au décret N°2015-447 du 17 avril 2015.  
Contient de la **noisette**. Traces possibles de fruits à coque ( **Noix**)

**CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES**

|                |  |
|----------------|--|
| <b>COULEUR</b> | Jaune dorée                                |
| <b>ODEUR</b>   | Flaveur du fruit légèrement toasté         |
| <b>GOÛT</b>    | Caractéristique du fruit légèrement toasté |
| <b>TEXTURE</b> | Fluide à 20°C                              |

**VALEURS NUTRITIONNELLES**

|                             |                   |
|-----------------------------|-------------------|
| <b>Valeurs énergétiques</b> | 900Kcal / 3700 KJ |
| <b>Matières grasses</b>     | 100g              |
| <b>AG saturés</b>           | 8g                |
| <b>AG monoinsaturés</b>     | 75g               |
| <b>AG polyinsaturés</b>     | 13g               |
| <b>Protéines</b>            | 0g                |
| <b>Glucides</b>             | 0g                |
| <b>Sucres</b>               | 0g                |
| <b>Sel</b>                  | 0g                |

Source : CIQUAL

**HUILE DE NOISETTE BERINOIX**

**CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES**

Acidité oléique  $\leq 2 \%$   
Indice peroxyde  $\leq 10$  méq d'O<sub>2</sub>/Kg  
Acide Palmitique (C16 :0) : 4,2 - 8,9  
Acide Palmitoléique (C16 :1) :  $< 0,5\%$   
Acide Stéarique (C18 :0) : 0,8 - 3,2  
Acide oléique (C18 :1) : 74,2 - 86,7  
Acide linoléique (C18 :2) : 5,2 - 18,7  
Acide linoléique (C18 :3)  $< 0,6$

**CONSERVATION**

|   |   |
|---|---|
| <b>DLUO</b>                               | 24 mois   |
| <b>Conditions de stockage à respecter</b> | Conserver à l'abri de la chaleur et de la lumière |

**CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES**

**Non applicable**

**OGM**

Ce produit n'est pas soumis aux exigences d'étiquetage supplémentaire relatif à la présence d'ingrédients génétiquement modifiés (règlements CEE n°1829/2003 et n°1830/2003).

**IONISATION**

Ce produit ni aucune des matières premières le composant ne subissent de traitement ionisant (directive CE 1999/2).



LA COMPAGNIE DES SAVEURS

## Fiche Technique

### HUILE DE NOISETTE BERINOIX

Ind.révision : 4

Date : 01/06/24

Page : 4/4

## CERTIFICAT

Tous les emballages utilisés sont conformes aux exigences du Règlement 1935/2004 et de la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires.

## TYPES DE CONDITIONNEMENT

- Bouteille en verre : 9cl, 24cl, 50cl, 1l
- Bidon métallique : 50cl, 1l
- Bidon plastique : 1l, 5l, 25l
- Fut plastique : 200l
- Container plastique : 1000l