



LA COMPAGNIE DES SAVEURS

## Fiche Technique

### HUILE VIERGE DE CACAHUETE

Ind révision : 5

Date : 01/06/24

Page 1 sur 4

#### DENOMINATION LEGALE

**Huile vierge de cacahuète**  
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 cacahuète.

Origine de l'huile : France ( fabrication)

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

Origine des fruits : Amérique du Sud, USA

#### ALLERGENES

Conforme au règlement UE N°1169/2011 et au décret N°2015-447 du 17 avril 2015.  
Contient de l'ARACHIDE.



LA COMPAGNIE  
DES SAVEURS

ZA LES PLANTES - 2 RUE ANDRE BOULLE - 41140 NOYERS-SUR-CHER

TEL : 02 54 75 75 75 - FAX : 02 54 32 66 66

S.A.S. AU CAPITAL DE 6 533 800 EUROS - RCS BLOIS 340 623 396 - N° TVA INTRACOM. FR32 340 623 396



LA COMPAGNIE DES SAVEURS

## Fiche Technique

### HUILE VIERGE DE CACAHUETE

Ind révision : 5

Date : 01/06/24

Page 2 sur 4

#### CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

<b>COULEUR</b>	Brun doré
<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>	16g
<b>AG monoinsaturés</b>	52g
<b>AG polyinsaturés</b>	25g
<b>Protéines</b>	0g
<b>Glucides</b>	0g
<b>Sucres</b>	0g
<b>Sel</b>	0g

Source : CIQUAL



LA COMPAGNIE  
DES SAVEURS

ZA LES PLANTES - 2 RUE ANDRE BOULLE - 41140 NOYERS-SUR-CHER

TEL : 02 54 75 75 75 - FAX : 02 54 32 66 66

S.A.S. AU CAPITAL DE 6 533 800 EUROS - RCS BLOIS 340 623 396 - N° TVA INTRACOM. FR32 340 623 396

**CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES**

Acidité oléique  $\leq 2,0$  %

Indice peroxyde  $\leq 15$  méq d'O<sub>2</sub>/Kg

Acide Palmitique (C16 :0) : 8 – 14

Acide Palmitoléique (C16 :1) :  $\leq 0,2\%$

Acide Stéarique (C18 :0) : 1 – 4,5

Acide oléique (C18 :1) : 35 - 69

Acide linoléique (C18 :2) : 12 – 43

Acide linoléique (C18 :3) :  $\leq 0,3\%$

Acide Arachidique (C20 :0) : 1,0 - 2,0

Acide Eicosénoïque (C20 :1) : 0,7 - 1,7

**CONSERVATION**

DLUO	18 mois
<b>Conditions de stockage à respecter</b>	Avant ouverture, conserver à l'abri de la chaleur et de la lumière. Après ouverture, reboucher après usage et conserver au réfrigérateur

**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).





LA COMPAGNIE DES SAVEURS

## Fiche Technique

### HUILE VIERGE DE CACAHUETE

Ind révision : 5

Date : 01/06/24

Page 4 sur 4

#### IONISATION

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

#### 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.



LA COMPAGNIE  
DES SAVEURS

ZA LES PLANTES - 2 RUE ANDRE BOULLE - 41140 NOYERS-SUR-CHER

TEL : 02 54 75 75 75 - FAX : 02 54 32 66 66

S.A.S. AU CAPITAL DE 6 533 800 EUROS - RCS BLOIS 340 623 396 - N° TVA INTRACOM. FR32 340 623 396