



DENOMINATION LEGALE

Huile d'amande

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 d'amande. Assemblage de 70% d'huile vierge d'amande et 30% d'huile raffinée d'amande

Origine de l'huile : France (assemblage)

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

Origine des fruits : Espagne, USA, Australie

ALLERGENES

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





CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

COULEUR	Brun doré
ODEUR	Flaveur du fruit légèrement toasté
GOÛT	Caractéristique du fruit légèrement toasté
TEXTURE	Fluide à 20°C

VALEURS NUTRITIONNELLES

Valeurs énergétiques	900Kcal / 3700 KJ
Matières grasses	100g
AG saturés	8g
AG monoinsaturés	70g
AG polyinsaturés	17g
Protéines	0g
Glucides	0g
Sucres	0g
Sel	0g

Source : CIQUAL



**CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES**

Acidité oléique $\leq 2 \%$
Indice peroxyde ≤ 10 méq d'O₂/Kg
Acide Palmitique (C16 :0) : 4 - 9
Acide Palmitoléique (C16 :1) : 0,2 - 0,8
Acide Stéarique (C18 :0) : $< 3,0$
Acide oléique (C18 :1) : 62 - 76
Acide linoléique (C18 :2) : 20 - 30
Acide linoléique (C18 :3) : $\leq 0,5$
Acide Arachidique (C20 :0) : $< 0,5$
Acide Eicosenoïque (C20 :1) : $< 0,3$

CONSERVATION

DLUO	18 mois
Conditions de stockage à respecter	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 AMANDE GUENARD

Ind. Révision : 4

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.

TYPE 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