



LA COMPAGNIE DES SAVEURS

Fiche technique

HUILE VIERGE DE NOIX DE CAJOU

Ind révision : 0

Date : 19/02/24

Page 1 sur 4

DENOMINATION LEGALE

Huile vierge de noix de cajou

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 noix de cajou.

Origine de l'huile : France (fabrication)

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

Origine des fruits : Vietnam

ALLERGENES

Conforme au règlement UE N°1169/2011 et au décret N°2015-447 du 17 avril 2015.

Contient de la NOIX DE CAJOU.



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 NOIX DE CAJOU

Ind révision : 0

Date : 19/02/24

Page 2 sur 4

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	17g
AG monoinsaturés	64g
AG polyinsaturés	19g
Protéines	0g
Glucides	0g
Sucres	0g
Sel	0g

Source : Food Research International



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 ≤ 2.0 %

Indice peroxyde ≤ 15 méq d'O₂/Kg

Acide Palmitique (C16 :0) : 4.0 - 17

Acide Palmitoléique (C16 :1) : 0.3 - 0.4

Acide Stéarique (C18 :0) : 2 - 11.6

Acide oléique (C18 :1) : 57 - 80

Acide linoléique (C18 :2) : 15.6 - 20.6

Acide linoléique (C18 :3) < 0.3

Acide arachidique (C20 :3) : 0.3 – 0.8

Source physical and Chemical Characteristics of Oil, Fats, and Waxes, 3rd Edition

CONSERVATION

DLUO	18 mois
Conditions de stockage à respecter	Avant ouverture, 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 VIERGE DE NOIX DE CAJOU

Ind révision : 0

Date : 19/02/24

Page 4 sur 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 : 5l, 12l, 25l



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