

 LA COMPAGNIE DES SAVEURS	<b>Fiche Technique</b>  <b>HUILE DE PEPIN DE RAISIN</b>	Ind Rév : 3 Date : 01/06/24 Page 1 sur 4
---	---	--

## DENOMINATION LEGALE

**Huile de pépin de raisin**  
 Huile pour assaisonnement

## REFERENCES REGLEMENTAIRES

CODEX STAN 210-1999, norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique  
 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 pépin de raisin.

Origine de l'huile : France ( mise en bouteille )  
 Selon le règlement (UE) 952/2013 établissant le Code douanier de l'Union

Origine des fruits : France, UE, Argentine

## ALLERGENES

Conforme au règlement UE N°1169/2011 et au décret N°2015-447 du 17 avril 2015.  
 Ne contient aucun allergène soumis à étiquetage

**CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES**

<b>COULEUR</b>	Jaune - vert
<b>ODEUR</b>	Neutre
<b>GOÛT</b>	Neutre
<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>	11g
<b>AG monoinsaturés</b>	19g
<b>AG polyinsaturés</b>	64g
<b>Protéines</b>	0g
<b>Glucides</b>	0g
<b>Sucres</b>	0g
<b>Sel</b>	0g

Source : CIQUAL

### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Acidité oléique  $\leq 0.3 \%$   
Indice peroxyde  $\leq 10$  méq d'O<sub>2</sub>/Kg  
Acide Palmitique (C16 :0) : 5,5 – 11  
Acide Palmitoléique (C16 :1) :  $< 1,2\%$   
Acide Stéarique (C18 :0) : 3,0 – 6,5  
Acide oléique (C18 :1) : 12,0 - 28,0  
Acide linoléique (C18 :2) : 58,0 – 78,0  
Acide linoléique (C18 :3)  $< 1,0$

### 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).

### CERTIFICAT

 LA COMPAGNIE DES SAVEURS	<b>Fiche Technique</b>  <b>HUILE DE PEPIN DE RAISIN</b>	Ind Rév : 3 Date : 01/06/24 Page 4 sur 4
---	---	--

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 : 50cl, 1l
- Bidon métallique : 50cl, 1l
- Bidon plastique : 5l, 12l, 25l
- Fût plastique : 200l

