	Rédacteur : Alice NOCQUET	Fiche technique <i>Specification</i>	Réf. : FT/23
		Huile d'amande <i>Almond oil</i>	Créé le : 16/09/2008
			Modifié le : 12/10/2015
			Version n° : 8

Ingrédients <i>Ingredients</i>	Assemblage d'huile vierge d'amande et d'huile d'amande raffinée <i>Mix of virgin almond oil and refined almond oil</i>
Conservation <i>Preservation</i>	Cette huile reste stable à température ambiante, à l'abri de la lumière et de la chaleur. <i>This oil is stable at room temperature, away from light and heat.</i>
Informations supplémentaires <i>Informations</i>	Huile végétale recommandée pour usage en assaisonnement ou cuisson légère L'huile d'amande fait partie des ingrédients allergènes Sans additifs – non OGM – non ionisée – non hydrogénée Absence d'alcool – absence de produit d'origine animale Huile filtrée <i>Vegetable oil recommended for dressing or light cooking use</i> <i>Almond oil is an allergen ingredient</i> <i>Without additives – no GMO – non ionized – non hydrogenated</i> <i>No alcohol – no animal products</i> <i>Filtered oil</i>

Conditionnement <i>Packaging</i>	Bidon métal opaque 1/4l <i>1/4l can</i>	Conditionnement de 5 L à 1000 L <i>5L to 1000 L packaging</i>
Durée de vie <i>Shelf life</i>	24 mois <i>24 months</i>	18 mois <i>18 months</i>
Alimentarité <i>Food grade</i>	Oui - conformément à la réglementation en vigueur Yes - in accordance with applicable regulations	


Valeurs nutritionnelles (pour 100g de produit) <i>Nutrition facts</i> <i>(per 100g of product)</i>	Energie / Energy : 3700 kJ/900kcal Matières grasses / Fat : 100 g Dont acides gras / of which - saturés / saturates : 8 g - mono-insaturés / mono-unsaturates : 68 g - poly-insaturés / polyunsaturates : 24 g Glucides / Carbohydrate : 0 g Dont sucres / of which sugars : 0 g Protéines / Protein : 0 g Sel / Salt : 0 g
---	--

	Rédacteur : Alice NOCQUET	Fiche technique <i>Specification</i>	Réf. : FT/23
		Huile d'amande <i>Almond oil</i>	Créé le : 16/09/2008
			Modifié le : 12/10/2015
			Version n° : 8

Caractéristiques <i>Specifications</i>	Valeurs cibles <i>Target values</i>
Organoleptiques <i>Organoleptic</i>	
Aspect <i>Appearance</i>	Limpide et brillante <i>Limpid and bright</i>
Goût – odeur <i>Taste and smell</i>	Amande « toastée » <i>Lightly roasted almond</i>
Physico-chimiques <i>Physical chemistry</i>	
Acidité oléique <i>Oleic acidity</i>	< 1.2 %
Indice de peroxyde <i>Peroxide rate</i>	< 10 meq O ₂ / kg
Microbiologie <i>Microbiology</i>	
L'huile en tant que produit anhydre ne permet pas la prolifération bactérienne. <i>Oil is an anhydrous product and therefore it doesn't allow the proliferation of microorganism.</i>	

Acides gras <i>Fatty acids</i>	Valeurs cibles (%) <i>Target values (%)</i>
C16:0 – Acide palmitique	4 – 9
C16:1 – Acide palmitoléique	< 0.6
C18:0 – Acide stéarique	< 3
C18:1 – Acide oléique	62 – 86
C18:2 – Acide linoléique	20 – 30
C18:3 – Acide linoléinique	< 0.4
C20:0 – Acide arachidique	< 0.2
C20:1 – Acide gadoléique	< 0.3
C22:1 – Acide érucique	< 5 *

* Selon le règlement UE 696/2014
According to EU 696/2014 regulation

	Rédacteur : Alice NOCQUET	Fiche technique <i>Specification</i>	Réf. : FT/23
		Huile d'amande <i>Almond oil</i>	Créé le : 16/09/2008
			Modifié le : 12/10/2015
			Version n° : 8

Contaminants <i>Contaminants</i>	Valeurs <i>Values</i>
Métaux lourds : <i>Heavy metals</i> Plomb <i>Lead</i>	< 0.1 ppm
Hydrocarbures Aromatiques Polycycliques (HAP) : - Benzo(a)pyrène (BaP) - Benzo(a)pyrène + benz(a)anthracène + benzo(b)fluoranthène + chrysène	< 2 ppb < 10 ppb
Somme des dioxines <i>Sum of dioxins</i> PCDD (Poly chloro di-benzo dioxines) : PCDD	< 0.75 pg/g
Somme des dioxines et PCB de type dioxine <i>Sum of dioxins and PCB dioxin-like</i> PCDD (Poly Chloro Di-benzo Dioxines) + PCB (Poly Chlorure Biphényl): PCDD + PCB	< 1.25 pg/g
Somme des PCB 28, PCB 52, PCB 101, PCB 138, PCB 153, PCB 180 <i>Sum of PCB 28, PCB 52, PCB 101, PCB 138, PCB 153, PCB 180</i>	< 40 ng/g
Aflatoxines - B1 - Somme de B1, B2, G1 et G2 <i>Sum of B1, B2, G1 and G2</i>	< 8 µg/kg < 10 µg/kg

Selon les règlements CE 1881/2006, UE 1259/2011, UE 835/2011 et UE 165/2010
According to EC 1881/2006, UE 1259/2011, UE 835/2011 and UE 165/2010 regulations

Hallerie GID
1 LAPOUYADE
33230 ST MEDARD DE GUIZIERES
Tél : 05 57 69 61 84 Fax : 05 57 69 61 84
cuisinon@nuitmedid.fr

R. Clady

LA TOURANGELLE SAS
Z.A.C. de la Ronde
F-49680 NEUILLE
Tél +33(0)241.67.43.00-Fax +33(0)2.41.50.52.37
Siret : 812 671 113 00015 – APE 1041A
N° Id T.V.A. FR25 812 671 113

Alice Nocquet

Alice NOCQUET
Responsable qualité