



## Huile de pépins de raisin aromatisée, saveur TRUFFE NOIRE

*Infused Black Truffle Flavor Grapeseed Oil*

### Références /References :

Code EAN	Code interne	Poids brut (kg)	Poids net (kg)	Volume Net (Litre)	Unité de livraison	UVC/ Carton	Litre	Cartons /Palette	UCV/ Palette	Nombre de couche /palette
3281728002508	TRUFFE NOIRE25	0.29	0.23	0.25	Bouteille	6	342	228	1368	6

### Identification / Identification

Dénomination / Designation :	Huile de pépins de raisin aromatisée, saveur TRUFFE NOIRE/ <i>Infused Black Truffle Flavor Grapeseed Oil</i>
Ingrédients / Ingredients :	Huile de pépins de raisin raffinée >99%. Arôme truffe noire <1%/ Refined grapeseed oil >99%. Black truffle aroma <1%
Additifs / Additives :	Aucun / None
Lieu d'assemblage / Refining place	France / France
Position OGM / GMO position :	Les huiles sont issues de matières premières conventionnelles, et ne sont pas soumises à étiquetage, conformément aux Règlements CE 1829/2003 et CE 1830/2003 et leurs modifications ultérieures. <i>Oils are made from « conventional » raw materials ; they are GMO free and are not subject to labelling, according to Regulations EC 1829/2003 and EC 1830/2003 and their subsequent modifications.</i>
Code Douanier / Customs Code	15 15 90 91

### Caractéristiques organoleptiques / Organoleptic characteristics

Texture / State :	Liquide à 20°C / Liquid at 20°C
Goût et odeur / Taste and smell :	Truffe noire intense / intense black Truffle
Aspect / Colour :	Limpide et brillante / Limpid and bright



## Huile de pépins de raisin aromatisée, saveur TRUFFE NOIRE

### *Infused Black Truffle Flavor Grapeseed Oil*

#### Caractéristiques nutritionnelles moyennes / Average nutrition facts

	UNITES/UNITS	NORMES/NORMS(pour/per100g)
Energie / Energy	Kcal KJ	900 3700
Protéines / Protein	g	0
Glucides / Carbohydrates	g	0
Dont sucres /which Sugars	G	0
Lipides / Total fat	g	100
Dont acides gras saturés / Saturates fatty acids	g	11
Dont acides gras monoinsaturés / Monounsaturates fatty acids	g	20
Dont acides gras polyinsaturés / Polyunsaturates fatty acids	g	69
Dont acides gras trans/ Trans fatty acids	g	≤ 1
Sel / salt	g	0

#### Caractéristique Physico-Chimiques / Chemical and Physical characteristics

CRITERES / CRITERIA	UNITES / UNITS	NORMES / NORMS	METHODES / METHODS
Densité à 20°C / Specific gravity at 20°C	g/ml	0.914 - 0.920 *	NF ISO 6883
Acidité Oléique / Free Fatty Acid as Oleic Acid	%	≤ 1.2	NF EN ISO 660
Indice de Peroxyde (Sortie extraction) / Peroxyde value (extraction exit)	meq/Kg	≤ 10	NF ISO 3960

\* D'après le CODEX ALIMENTARIUS STAN 210 (Amendé 2005, Révisé 2009) / \* In compliance with the CODEX ALIMENTARIUS STAN 210 (Amended 2005, Reviewed 2009)

#### Composition en acide gras \* / Fatty acid profil \* :

ACIDES GRAS / FATTY ACIDS	CARBONE / CARBON	NORMES / NORMS (%)	METHODES / METHODS
Palmitique / Palmitic	C16:0	5.5 -11	Chromatographie
Palmitoléique / Palmitoleic	C16:1	≤ 1.2	Phase gazeuse /
Stéarique / Stearic	C18:0	3-6.5	Gaz chromatography
Oléique / Oleic	C18:1	12-28	NF EN ISO 5508
Linoléique / Linoleic	C18:2	58-78	Et
Linoléénique / Linolenic	C18:3	≤ 1	NF EN ISO 5509
Arachidique / Arachidic	C20:0	≤ 1	
Gadoléique / Gadoleic	C20:1	≤ 0.3	

\* D'après le CODEX ALIMENTARIUS STAN 210 (Amendé 2005, Révisé 2009) / \* In compliance with the CODEX ALIMENTARIUS STAN 210 (Amended 2005, Reviewed 2009)



## Huile de pépins de raisin aromatisée, saveur TRUFFE NOIRE

### *Infused Black Truffle Flavor Grapeseed Oil*

#### Contaminants / Contaminants :

ANALYSES / ANALYSES	UNITES / UNITS	LIMITES / LIMITS	METHODES / METHODS
Métaux lourds / Heavy metals 1 - Plomb / Lead (Pb)	mg/kg	≤ 0.1	NF EN 15763
HAP et BaP / PAH and BaP3 - Benzo(a)pyrène (Bap) - Somme / Sum (Benzo(a)pyrène + Benzo(a)anthracène + Chrysène + Benzo(b)fluoranthène)	µg/kg µg/kg	≤ 2 ≤ 10	
Dioxines et PCB / Dioxins and PCB3 - Somme des dioxines et PCB de type dioxine / Sum of dioxin and dioxin-like PCBs (OMS-PCDD / F-PCB- TEQ) - Somme des dioxines / Sum of dioxin (OMS-PCDD/ F-TEQ) - Somme des 6 PCB indicateurs / Sum of 6 indicator PCBs	pg/g pg/g ng/g	≤ 1.25 ≤ 0.75 ≤ 40	

<sup>1</sup> Selon le règlement CE n°1881/2006 et ses modifications ultérieures et le CODEX-STAN 210 (Amendé 2005, Révisé 2009) / In compliance with regulation CE 1881/2006 and its subsequent modifications and the CODEX-STAN 210 (Amended 2005, Reviewed 2009)

<sup>2</sup> Selon le règlement CE n° 396/2005 et ses modifications ultérieures / In compliance with regulation CE n° 396/2005 an its subsequent amendments.

<sup>3</sup> Selon le règlement CE n°1881/2006 et ses modifications ultérieures / In compliance with regulation CE 1881/2006 and its subsequent modifications

#### Microbiologie / Microbiology

L'huile en tant que produit anhydre ne permet pas la prolifération bactérienne.

Oil is an anhydrous product and therefore it doesn't allow the proliferation of microorganisms.

#### Conservation – Conseil d'utilisation / Preservation – Utilisation advices

Conditions de conservation / Storage conditions	A l'abri de l'air, de la lumière, et à température ambiante (<25°C) <i>Away from air, light and at room temperature (&lt;25°C)</i>
Conseils d'utilisation / advices for use	A utiliser pour assaisonnement et fin de cuisson/ <i>To use for dressing and the end of the baking</i>
DLUO/DDM	18 mois après conditionnement / <i>18 months after conditioning</i>
Précautions d'emploi / Precautions for use :	Bien refermer le bidon après chaque utilisation. / <i>Close well the can after every use.</i>
Durée de conservation après ouverture / Shelf life after opening	18 mois si les conditions de conservation et les précautions d'emploi sont respectés / <i>18 months if Storage conditions and recautions for use are respected</i>



01 ZA LAPOUYADE - 33230 ST MEDARD DE GUIZIERES

TEL: 05. 57. 69. 62. 31 - FAX : 05. 57. 69. 61. 84

MAIL : [cuisinor@huileriegid.fr](mailto:cuisinor@huileriegid.fr) - SITE : <http://www.huileriegid.fr/>

Mise à jour le : 02/12/2019

## Huile de pépins de raisin aromatisée, saveur TRUFFE NOIRE

*Infused Black Truffle Flavor Grapeseed Oil*

### Contenant / Containers :

Type de contenant / Containers type :	250mL
Alimentarité / Food grade :	Conforme à la réglementation relative aux matériaux et objets au contact des denrées alimentaires / <i>Conformable with the regulation relative to materials and objects in the contact of foodstuffs</i>

### Autres informations / More informations :

Ionisation / Ionisation :	Non / No
Hydrogénation / Hydrogenation :	Non / No
Conforme à la définition "végétarien" / In compliance with "Vegetarian" definition :	Oui / Yes
Conforme à la définition "végétalien" / In compliance with "Vegan" definition :	Oui / Yes
Présence d'alcool / With alcohol :	Non / No
Produit d'origine animale / Product of animal origin :	Non / No
Conforme à la définition "halal" / In compliance with "halal" definition	Oui / Yes
Colorant / Dye	Non / No
Allergène selon la directive 2000/13/CE / allergen, according to directive 2000/13/EC	Non / No



01 ZA LAPOUYADE - 33230 ST MEDARD DE GUIZIERES

TEL: 05. 57. 69. 62. 31 - FAX : 05. 57. 69. 61. 84

MAIL : [cuisinor@huileriegid.fr](mailto:cuisinor@huileriegid.fr) - SITE : <http://www.huileriegid.fr/>

Mise à jour le : 02/12/2019

## Huile de pépins de raisin aromatisée, saveur TRUFFE NOIRE

*Infused Black Truffle Flavor Grapeseed Oil*

### Logistique /logistic :

Unité 25CL	
Hauteur cm	14
Largeur cm	5.7
Longueur cm	5.7
Poids Net gr.	230
Poids brut gr.	285
Carton Par 6	
Hauteur cm	15
Largeur cm	12.5
Longueur cm	19
Poids Net gr.	90
Poids brut gr.	1800
PALETTE 80X120	
Qté de cartons à la couche	38
Qté de couches	6
Qté de cartons la palette	228
Hauteur	105
Largeur	80
Longueur	120
Poids brut	431