	Rédacteur : Sylvain BRIDOUX	<b>Fiche technique</b> <i>Specification</i>	Réf. : FT/B38
		<b>Huile vierge de noix de coco biologique</b> <i>Organic virgin coconut oil</i>	Créé le : 30/09/2010
			Modifié le : 04/12/2019
		Version n° : 13	

Motif de révision : modification réglementaire du taux d'acide érucique. Modification of erucic acid regulated level.




Huilerie GIP  
33230 ST MEDARD DE MONTAZIERES  
Tel. 05 57 69 62 31 / 05 57 69 61 84

17/02/2023

<b>Ingrédients</b> <i>Ingredients</i>	Huile vierge de noix de coco biologique <i>Organic virgin coconut oil</i>
<b>Conservation</b> <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>
<b>Informations supplémentaires</b> <i>Informations</i>	Huile végétale recommandée pour usage en assaisonnement ou cuisson légère Sans additifs – non OGM – non ionisée – non hydrogénée Absence d'alcool – absence de produit d'origine animale Huile filtrée Riche en vitamine E Issue de agriculture biologique (R834/2007) <i>Vegetable oil recommended for dressing or light cooking use</i> <i>Without additives – no GMO – non ionized – non hydrogenated</i> <i>No alcohol – no animal products</i> <i>Filtered oil</i> <i>Oil from organic agriculture (CE 2007/834)</i> <i>Rich in E vitamin</i>

<b>Conditionnement</b> <i>Packaging</i>	Pot de 314ml / Pot 610 ml / seau de 5 litres <i>314ml jar / 610ml jar / 5-liter bucket</i>
<b>Durée de vie</b> <i>Shelf life</i>	24 mois <i>24 months</i>
<b>Alimentarité</b> <i>Food grade</i>	Oui - conformément à la réglementation en vigueur <i>Yes - in accordance with applicable regulations</i>

<b>Valeurs nutritionnelles</b> <b>(pour 100g de produit)</b> <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 : 91 g - mono-insaturés / mono-unsaturates : 8 g - poly-insaturés / polyunsaturates : 1 g Glucides / Carbohydrate : 0 g Dont sucres / of which sugars : 0 g Protéines / Protein : 0 g Sel / Salt : 0 g
---	---


	Rédacteur : Sylvain BRIDOUX	<b>Fiche technique</b> <i>Specification</i>	Réf. : FT/B38
		<b>Huile vierge de noix de coco biologique</b> <i>Organic virgin coconut oil</i>	Créé le : 30/09/2010
			Modifié le : 04/12/2019
			Version n° : 13

Motif de révision : modification réglementaire du taux d'acide érucique. Modification of erucic acid regulated level.

Caractéristiques <i>Specifications</i>	Valeurs cibles <i>Target values</i>
<b>Organoleptiques</b> <i>Organoleptic</i>	
Aspect <i>Appearance</i>	- Sous sa forme liquide, claire, incolore à jaune léger - Solide à une température inférieure à environ 25°C, peut présenter un aspect non homogène sous cette forme. - <i>In its liquid form, clear, colorless to light yellow</i> - <i>Solid at a temperature below about 25 ° C, may have a non-homogeneous appearance in this form</i>
Goût – odeur <i>Taste and smell</i>	Frais, noix de coco puissant <i>Fresh, strong coconut odor and taste</i>
<b>Physico-chimiques</b> <i>Physical chemistry</i>	
Acidité oléique <i>Oleic acidity</i>	< 2 %
Indice de peroxyde <i>Peroxide rate</i>	< 15 meq O <sub>2</sub> / kg
<b>Microbiologie</b> <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>
C6:0 – Acide caproïque	0 – 1
C8:0 – Acide caprylique	4 – 10
C10:0 – Acide caprique	5 – 8
C12:0 – Acide laurique	45 – 57
C14:0 – Acide myristique	16 – 21
C16:0 – Acide palmitique	7 – 10
C16:1 – Acide palmitoléique	< 0.2
C18:0 – Acide stéarique	2 – 4
C18:1 – Acide oléique	4 – 10
C18:2 – Acide linoléique	< 2.5
C18:3 – Acide linoléinique	< 0.2
C20:0 – Acide arachidique	< 0.2
C20:1 – Acide gadoléique	< 0.2
C22:1 – Acide érucique	< 2 *

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

	Rédacteur : Sylvain BRIDOUX	<b>Fiche technique</b> <i>Specification</i>	Réf. : FT/B38
		<b>Huile vierge de noix de coco biologique</b> <i>Organic virgin coconut oil</i>	Créé le : 30/09/2010
			Modifié le : 04/12/2019
			Version n° : 13

*Motif de révision : modification réglementaire du taux d'acide érucique. Modification of erucic acid regulated level.*

Contaminants <i>Contaminants</i>	Valeurs <i>Values</i>
<b>Métaux lourds :</b> <i>Heavy metals</i> Plomb <i>Lead</i>	< 0.1 ppm
<b>Hydrocarbures Aromatiques Polycycliques (HAP) :</b> - Benzo(a)pyrène (BaP) - Benzo(a)pyrène + benz(a)anthracène + benzo(b)fluoranthène + chrysène	< 2 ppb < 20 ppb
<b>Somme des dioxines</b> <i>Sum of dioxins</i> <b>PCDD (Poly chloro di-benzo dioxines) :</b> PCDD	< 0.75 µg/g
<b>Somme des dioxines et PCB de type dioxine</b> <i>Sum of dioxins and PCB dioxin-like</i> <b>PCDD (Poly Chloro Di-benzo Dioxines) + PCB (Poly Chlorure Biphényl):</b> PCDD + PCB	< 1.25 µg/g
<b>Somme des PCB 28, PCB 52, PCB 101, PCB 138, PCB 153, PCB 180</b> <i>Sum of PCB 28, PCB 52, PCB 101, PCB 138, PCB 153, PCB 180</i>	< 40 ng/g
<b>Esters d'acides gras de glycidol exprimés en glycidol</b> <i>Glycidyl fatty acid esters expressed as glycidol</i>	< 1 ppm

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

  
**Hailerie GIB**  
33230 ST MEDARD DE GUZIERES  
Tél. 05 57 69 62 37 / 05 57 69 61 84