
	Rédacteur : Christelle PICARD	<b>Fiche technique</b> <i>Specification</i>	Réf. : FT/49
		Huile infusée à l'ail <i>Garlic infused oil</i>	Créé le : 10/12/2015  Modifié le :  Version n° : 1

<b>Ingrédients</b> <i>Ingredients</i>	Huile de tournesol infusée à l'ail (huile de tournesol, ail) <i>Sunflower oil infused with garlic (sunflower oil, garlic)</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 <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>

<b>Conditionnement</b> <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>
<b>Durée de vie</b> <i>Shelf life</i>	18 mois <i>18 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 : 11 g	
		- mono-insaturés / mono-unsaturates : 27 g	
		- poly-insaturés / polyunsaturates : 62 g	
	Glucides / Carbohydrate :	0 g	
Dont sucres / of which sugars :	0 g		
Protéines / Protein :	0 g		
Sel / Salt :	0 g		

**Halterie QID**  
 1 LAPOUYADE  
 13230 ST MEDARD DE GUIZIERES  
 Tél. : 05 57 69 61 61 Fax : 05 57 69 61 64  
 cuisinor@huitoneg.fr


	Rédacteur : Christelle PICARD	<b>Fiche technique</b> <i>Specification</i>	Réf. : FT/49
		Huile infusée à l'ail <i>Garlic infused oil</i>	Créé le : 10/12/2015
			Modifié le :
			Version n° : 1

Caractéristiques <i>Specifications</i>	Valeurs cibles <i>Target values</i>
<b>Organoleptiques</b> <i>Organoleptic</i>	
Aspect <i>Appearance</i>	Limpide et brillante <i>Limpid and bright</i>
Goût – odeur <i>Taste and smell</i>	Ail <i>Garlic</i>
<b>Physico-chimiques</b> <i>Physical chemistry</i>	
Acidité oléique <i>Oleic acidity</i>	< 1.2 %
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>
C16:0 – Acide palmitique	4 – 8
C16:1 – Acide palmitoléique	< 0.4
C18:0 – Acide stéarique	2.5 – 6.5
C18:1 – Acide oléique	14 – 40
C18:2 – Acide linoléique	48 – 74
C18:3 – Acide linoléinique	< 0.5
C20:0 – Acide arachidique	< 1
C20:1 – Acide gadoléique	< 0.5
C22:0 – Acide béhénique	< 1.5
C22:1 – Acide érucique	< 5 *

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

**Hullerie QID**  
 1 LAPOUYADE  
 33230 ST MEDARD DE GUIZIERES  
 Tél. : 05 57 69 62 31 - Fax : 05 57 69 61 84  
 cuisinor@hullerieqid.fr

	Rédacteur : Christelle PICARD	Fiche technique <i>Specification</i>	Réf. : FT/49
		Huile infusée à l'ail <i>Garlic infused oil</i>	Créé le : 10/12/2015 Modifié le : Version n° : 1

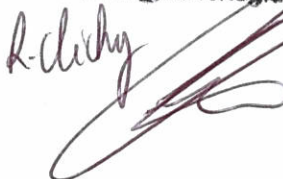
Contaminants <i>Contaminants</i>	Valeurs <i>Values</i>
<b>Métaux lourds :</b> <i>Heavy metals</i> Plomb <i>Lead</i>	< 0.1 ppm
<b>Hydrocarbures Aromatiques Polycycliques (HAP) :</b> - Benzo(a)pyrène (BaP) - Benzo(a)pyrène + benz(a)anthracène + benzo(b)fluoranthène + chrysène	< 2 ppb < 10 ppb
<b>Somme des dioxines</b> <i>Sum of dioxins</i> <b>PCDD (Poly chloro di-benzo dioxines) :</b> PCDD	< 0.75 pg/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 pg/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

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

**LA TOURANGELLE**  
Z.A.C. de la Ronde  
F- 49680 NEUILLE  
Tél+33(0)241.67.43.00 – Fax +33(0)241.50.52.37  
Siret : 812 671 113 00015 – APE / 1041A

  
Responsable Qualité remplaçante

**Hallerie QID**  
1 LAPOUYADE  
33230 ST MEDARD DE GUIZIERES  
Tél. : 05 57 69 62 31 - Fax : 05 57 69 61 84  
cuisinor@hallerieqid.fr



# HUILERIE GID

AU SERVICE DES MÉTIERS DE BOUCHE DEPUIS 1942



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/>

SIRET : 595 750 985 000 11 - APE 4633Z - N°TVA FR 31 595 750 985

## FICHE LOGISTIQUE

### Huiles de GOUT

Pistache/ Avocat/ Amande/ Argan bio/Piccante/ Pépins de Courge/ pépins de raisin à la truffe Blanche/ pépins de raisin à la truffe Noire/ Wok Thai  
Huile infusée à l'ail/ Huile infusée au Basilic/ Huile infusée Thym et Romarin  
25CL

### 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

Poids bidon  
25Cl: 41.6g

Bouchon : 6,91g

**HUILERIE GID**  
AU SERVICE DES MÉTIERS DE BOUCHE DEPUIS 1942



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/>  
SIRET : 595 750 985 000 11 - APE 4633Z - N°TVA FR 31 595 750 985

### FICHE LOGISTIQUE

#### Huiles de GOUT

Huile de noix de COCO vierge bio

#### Unité 314 mL

Hauteur cm	11.5
Largeur cm	7.5
Longueur cm	7.5
Poids Net gr.	289
Poids brut gr.	541

#### Carton Par 10

Hauteur cm	12.3
Largeur cm	15.3
Longueur cm	38.5
Poids Net gr.	165
Poids brut gr.	5575

#### PALETTE 80X120

Qté de cartons à la couche	15
Qté de couches	10
Qté de cartons la palette	150
Hauteur	138
Largeur	80
Longueur	120
Poids brut	857