

Identification

Dénomination légale

Préparation alimentaire aromatisée à base d'huile de colza, de plantes aromatiques et de piments

Ingrédients

Huile de colza 95,7%, plantes aromatiques 1,5%, piments langue d'oiseau 1,3%, arôme naturel de piment, poivre, piment, arôme naturel saveur herbes de Provence.

Allergènes

Ne contient aucun allergène soumis à étiquetage selon le règlement UE n° 1169/2011

Conditionnement - PCB

Bouteille verre 25cL - carton de 12
Bouteille verre 50cL - carton de 6

Précautions d'emploi

Huile pour assaisonnement de plats chauds et froids

Valeurs nutritionnelles

Teneur moyenne pour 100g, d'après le CIQUAL, ANSES

Valeur énergétique	3700 kJ / 900 kcal
Matières grasses	100g
<i>Dont acides gras saturés</i>	7,3g
Glucides	0g
<i>Dont sucres</i>	0g
Protéines	0g
Sel	0g

Caractéristiques organoleptiques

Texture	Fluide à 20° C
Couleur	Jaune à orangé
Odeur	Odeur légère de plantes aromatiques
Goût	Goût aromatique et piquant

Caractéristiques physico-chimiques

D'après le CODEX CXS 210

Acidité oléique	≤ 0,3%
Indice de peroxyde	≤ 10 méqO ₂ /kg

Composition en acide gras

D'après le CODEX CXS 210

Acide palmitique C16:0	5 - 7,6%
Acide palmitoléique C16:1	≤ 0,3%
Acide stéarique C18:0	2,7 - 6,5%
Acide linoléique C18:2	48,3 - 74%
Acide linoléique C18:3	≤ 0,3%
Acide arachidique C20:0	0,1 - 0,5%
Acide écosénoïque C20:1	≤ 0,3%

Contaminants / Contaminants

Métaux lourds

Critère	Valeur	Référence
Fer	≤ 1,5 ppm	Règlement UE 2023/915 et ses modifications ultérieures, CODEX CXS 210
Cuivre	≤ 0,1 ppm	
Plomb	≤ 0,1 ppm	
Arsenic	≤ 0,1 ppm	

Pesticides

Organophosphorés	Règlement UE 396/2005 et ses modifications ultérieures
Organochlorine	
Pyréthrinoides	

Hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP)

Critère	Valeur	Référence
Benzo(a)pyrène	≤ 2 µg/kg	Règlement UE 2023/915 et ses modifications ultérieures
Somme des 4 HAP (benzo(a)pyrène, benzo(a)anthracène, chrysène, benzo(b)fluoranthène)	≤ 10 µg/kg	

Dioxines et PCB

Somme des dioxines (OMS-PCDD/F-TEQ)	Règlement UE 2023/915 et ses modifications ultérieures
Somme des dioxines et type dioxine (OMS-PCDD/F-PCB-TEQ)	
Somme des PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 et PCB180 (ICES6)	

Caractéristiques microbiologiques

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

Conservation

DDM	18 mois
Conditions de conservation	A l'abri de la chaleur et de la lumière. Bien refermer après utilisation

Conformité règlementaire

Allergènes
Déclaration conforme au règlement 1169/2011 INCO du 25 octobre 2011 et ses modifications ultérieures.
OGM
Absence d'OGM et de contaminations croisées
Ionisation
Absence de traitement par ionisation
Nanomatériaux
Absence d'usage de nanotechnologies
Contaminants
Teneur maximale en contaminants et pesticides conformes à la réglementation en vigueur
Alimentarité
Conforme à la réglementation relative aux matériaux et objets en contact des denrées alimentaires (règlement 1935/2004)

Fiche technique remplie par : Orane GRANGER, Responsable QHSE

Date : 04/05/2026

Signature :



Cachet :

LA COMPAGNIE DES SAVEURS
ZA la Combe - 83690 SALERNES
Tél. 04 94 70 60 68 - Fax 04 94 67 51 89
SIREN 340 623 396