



Huile CUISINOR / CUISINOR Oil

Références /References :

Code EAN	Code interne	Volume (Litre)	Poids brut (kg)	Poids Net (kg)	Unité de livraison	UVC/ Carton	Litres	Cartons/ Palette	UCV/ Palette	Nombre de couche/ palette
3281711000 016	C1	1	0.95	0.92	Bouteille	15	810	54	810	6
3281711000 054	C5	5	4.73	4.6	Bidon	4	720	36	144	4
3281711000 108	C10	10	9.5	9.2	Bidon	/	720	/	72	3
3281711000 207	C20	20	19.2 0	18.4	Bidon	/	840	/	42	3
3281711000252	C25	25	24.1	23	Fut	/	825	/	33	3
	C985 ou C900	985	966	900	Container		985			

Identification / Identification :

Dénomination légale	Huile végétale réservée à la friture
Dénomination / Designation :	Huile CUISINOR / CUISINOR oil
Ingrédients / Ingredients :	Tournesol, Tournesol oléique, Colza, Pépins de raisin, Agent antimousse : DMPS (E900) / sunflower, rapeseed, Sunflower oleic, grape seeds, defoaming agent: DMPS (E900)
Additifs / Additives :	DMPS (E900)
Lieu de raffinage / Refining place :	France et Espagne / France and Spain
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 99

Caractéristiques organoleptiques / Organoleptic characteristics

Texture / State :	Liquide à 20°C / Liquid at 20°C
Goût et odeur / Taste and smell :	Neutre / Neutral
Aspect / Colour :	Jaune pâle / Pale yellow



Huile CUISINOR / CUISINOR Oil

Caractéristiques nutritionnelles moyennes / Average nutrition facts

	UNITES / UNITS	NORMES/NORMS (pour/per 100g)
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	10
Dont acides gras monoinsaturés / Monounsaturates fatty acids	g	40
Dont acides gras polyinsaturés / Polyunsaturates fatty acids	g	50
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
Point de fumée / Smoke point	°C	> 220	NF EN ISO 5508
Teneur en impuretés/ Impurity tenor	%	< 0.05	NF EN ISO 5508
Humidité / Moisture	%	≤ 0.2	NF EN ISO 662
Acidité Oléique / Free Fatty Acid as Oleic Acid	%	≤ 0.1	NF EN ISO 660
Indice de Peroxyde (sortie de raffinage) / Peroxyde value (refining 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)



Huile CUISINOR / CUISINOR Oil

Composition en acide gras * / Fatty acid profil * :

ACIDES GRAS / FATTY ACIDS	CARBONE / CARBON	NORMES / NORMS (%)	METHODES / METHODS
Myristique / Myristic	C14:0	0.1	Chromatographie
Palmitique / Palmitic	C16:0	5.5	Phase gazeuse /
Palmitoléique / Palmitoleic	C16:1	0.1	Gaz chromatography
Stéarique / Stearic	C18:0	3.3	NF EN ISO 5508
Oléique / Oleic	C18:1	41.7	Et
Linoléique / Linoleic	C18:2	45.4	NF EN ISO 5509
Linoléique / Linolenic	C18:3	1.5	
Arachidique / Arachidic	C20:0	0.3	
Gadoléique / Gadoleic	C20:1	0.4	
Béhénique / Behenic	C22:0	0.6	
Erucique / Erucic	C22:1	0.1	
Lignocérique / Lignoceric	C24:0	0.2	

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



Huile CUISINOR / CUISINOR Oil

Contaminants / Contaminants :

ANALYSES / ANALYSES	UNITES / UNITS	LIMITES / LIMITS	METHODES / METHODS
Métaux lourds / Heavy metals 1 - Fer / Iron (Fe) - Cuivre / Copper (Cu) - Plomb / Lead (Pb) - Arsenic / Arsenic (As)	mg/kg mg/kg mg/kg mg/kg	≤ 1.5 ≤ 0.1 ≤ 0.1 ≤ 0.1	NF EN 15763 NF EN 15763
Résidus de pesticides / Pesticides² - Organophosphorés / Organophosphorus - Organochlorés / Organochlorine - Pyréthrinoïdes / Pyrethrinoides	mg/kg mg/kg mg/kg	< LMR < LMR < LMR	Chromatographie phase gaz + détection spécifique ECD-NPD / Gaz Chromatography + specific detection ECD-NPD
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	
Huile minérale, analyse des hydrocarbures de C10 à C56 / Mineral oil hydrocarbon C10-C56	mg/kg	≤ 50 (quantification limit)	Méthode interne répliquée de l'ITERG ou laboratoire externe / Intern method from ITERG (FEDIOL recommandation) or external laboratory

¹ 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)

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

³ 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.



Huile CUISINOR / CUISINOR Oil

Conservation – Conseil d'utilisation / Preservation – Utilisation advices

Conditions de conservation / <i>Storage conditions</i> :	A l'abri de l'air, de la lumière, et à température ambiante (<25°C) / <i>Away from air, light and at room temperature (<25°C)</i>
Conseil d'utilisation / <i>Utilisation advices</i>	A utiliser pour la friture. Température maximale de friture : 180°C. Introduire les aliments doucement quand l'huile est à la bonne température / <i>To use for the frying. Optimal temperature of frying: 180°C. Introduce food slowly when the oil is for the good temperature</i>
DLUO/DDM	12 mois après conditionnement / <i>12 months after conditioning</i>
Précautions d'emploi / <i>Precautions for use</i> :	Bien refermer le bidon après chaque utilisation. / <i>Close well the can after every use.</i>
Durée de conservation après ouverture / <i>Shelf life after opening</i>	12 mois si les conditions de conservation et les précautions d'emploi sont respectés / <i>12 months if Storage conditions and recautions for use are respected</i>

Contenant / Containers :

Type de contenant / <i>Containers type</i> :	1L / 5L / 10L / 20L / 25L / 200L / 985L
Alimentarité / <i>Food grade</i> :	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 / <i>Ionisation</i> :	Non / No
Hydrogénation / <i>Hydrogenation</i> :	Non / No
Conforme à la définition "végétarien" / <i>In compliance with "Vegetarian" definition</i> :	Oui / Yes
Conforme à la définition "végétalien" / <i>In compliance with "Vegan" definition</i> :	Oui / Yes
Présence d'alcool / <i>With alcohol</i> :	Non / No
Produit d'origine animale / <i>Product of animal origin</i> :	Non / No
Conforme à la définition "halal" / <i>In compliance with "halal" definition</i>	Oui / Yes
Colorant / <i>Dye</i>	Non / No
Allergène selon les directives 2000/13/CE / <i>allergen, according to directive 2000/13/EC</i>	Non / No