



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 GIDCHEF / *GIDCHEF oil*

### Références / References :

Code EAN	Code interne	Poids brut (kg)	Poids net (kg)	Volume net (Litre)	Unité de livraison	UVC/ Carton	Litres	Cartons / Palette	UCV/ Palette	Nombre de couche/ palette
3 281 711 300 055	GC5	4.73	4.6	5	Bidon	4	720	36	144	4
3 281 711 300 109	GC10	9.5	9.2	10	Bidon	/	720	/	72	3
3 281 711 300 208	GC20	19.20	18.4	20	Bidon	/	840	/	42	3
3 281 711 300 253	GC25	24.10	23	25	Fut	/	825	/	33	3
	GC985 ou GC900	966	900	985	Container		985			

### Identification / Identification

Dénomination / <i>Designation</i> :	Huile GIDCHEF / <i>GIDCHEF oil</i>
Variété/ <i>Variety</i> :	<i>Helianthus Annuus L.</i>
Ingrédients / <i>Ingredients</i> :	Huile de tournesol raffinée, huile de tournesol oléique, Agent antimousse : DMPS (E900) / <i>refined sunflower oil, oleic sunflower oil, defoaming agent: DMPS ( E900)</i>
Additifs / <i>Additives</i> :	DMPS (E900)
Lieu de raffinage / <i>Refining place</i>	France & Espagne / <i>France &amp; Spain</i>
Position OGM / <i>GMO position</i> :	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 / <i>Customs Code</i>	15 15 90 99

### Caractéristiques organoleptiques / Organoleptic characteristics

Texture / <i>State</i> :	Liquide à 20°C / <i>Liquid at 20°C</i>
Goût et odeur / <i>Taste and smell</i> :	Neutre / <i>Neutral</i>
Aspect / <i>Colour</i> :	Jaune pâle / <i>Pale yellow</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 GIDCHEF / GIDCHEF 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	0.918 - 0.923 *	NF ISO 6883
Indice de Réfraction / Refractive index	n <sup>40</sup> D	1.461 - 1.468 *	ISO 6320
Teneur en impuretés/ Impurity tenor	%	< 0.05	NF EN ISO 5508
Humidité / Moisture	%	≤ 0.05	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	≤ 1	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)



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 GIDCHEF / *GIDCHEF oil*

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

ACIDES GRAS / FATTY ACIDS	CARBONE / CARBON	NORMES / NORMS (%)	METHODES / METHODS
Myristique / <i>Myristic</i>	C14:0	0.1	Chromatographie
Palmitique / <i>Palmitic</i>	C16:0	5.5	Phase gazeuse /
Palmitoléique / <i>Palmitoleic</i>	C16:1	0.1	<i>Gaz chromatography</i>
Stéarique / <i>Stearic</i>	C18:0	3.1	NF EN ISO 5508
Oléique / <i>Oleic</i>	C18:1	40.5	Et
Linoléique / <i>Linoleic</i>	C18:2	48.9	NF EN ISO 5509
Linoléique / <i>Linolenic</i>	C18:3	0.1	
Arachidique / <i>Arachidic</i>	C20:0	0.2	
Gondoïque / <i>Gondoeic</i>	C20:1	0.2	
Béhénique / <i>Behenic</i>	C22:0	0.7	
Erucique / <i>Erucic</i>	C22:1	<0.1	
Lignocérique / <i>Lignoceric</i>	C24:0	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)



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 GIDCHEF / GIDCHEF oil

### Contaminants / Contaminants :

ANALYSES / ANALYSES	UNITES / UNITS	LIMITES / LIMITS	METHODES / METHODS
<b>Métaux lourds / Heavy metals 1</b> - 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
<b>Résidus de pesticides / Pesticides<sup>2</sup></b> - Organophosphorés / Organophosphorus - Organochlorés / Organochlorine - Pyréthriinoïdes / Pyrethrinoides	mg/kg mg/kg mg/kg	< LMR < LMR < LMR	Chromatographie phase gaz + détection spécifique ECD-NPD / Gaz Chromatography + specific detection ECD-NPD
<b>HAP et BaP / PAH and BaP<sup>3</sup></b> - Benzo(a)pyrène (Bap) - Somme / Sum (Benzo(a)pyrène + Benzo(a)anthracène + Chrysène + Benzo(b)fluoranthène)	µg/kg µg/kg	≤ 2 ≤ 10	
<b>Dioxines et PCB / Dioxins and PCB<sup>3</sup></b> - 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	
<b>Huile minérale, analyse des hydrocarbures de C10 à C56 / Mineral oil hydrocarbon C10-C56</b>	mg/kg	≤ 50 (quantification limit)	Méthode interne répliquée de l'ITERG ou laboratoire externe / Intern method from ITERG (FEDIOL recommandation) or external laboratory

<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 amendements.

<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



## Huile GIDCHEF / GIDCHEF oil

### 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 / <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 (&lt;25°C)</i>
Conseils d'utilisation / <i>Advices for use</i>	A utiliser pour la friture. T°C maximale de friture : 180°C. Introduire les aliments doucement lorsque l'huile est à bonne température/ <i>To use for the frying. Maximal T°C of frying: 180°C. Introduce food slowly when the oil is for good temperature.</i>
DLUO / DDM	12 mois après conditionnement / <i>12 months after conditioning</i>
Précautions d'emploi / <i>Precautions of 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> :	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

# 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/>

Mise à jour le : 02/12/2019

## Huile GIDCHEF / *GIDCHEF oil*

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