



## Huile de pépins de raisin raffinée

### *Refined grape seed Oil*

#### Références /References :

Code EAN	Code interne	Volume net (Litre)	Poids brut (kg)	Poids net (kg)	Unité de livraison	UVC/ Carton	Litre	Cartons /Palette	UCV/ Palette	Nombre de couche/ palette
3 281712000756	P75	0.75	0.79	0.69	Bidon	6	648	144	864	24
3 281712000015	P1	1	0.95	0.92	Bouteille	15	810	54	810	6
3 281712000053	P5	5	4.73	4.6	Bidon	4	720	36	144	4
3 281712000107	P10	10	9.5	9.2	Bidon	/	720	/	72	3
3 281712000206	P20	20	19.20	18.4	Bidon	/	840	/	42	3
3 281712000251	P25	25	24.10	23	Fut	/	825	/	33	3
	P985 ou P900	985	966	900	Container					

#### Identification / Identification

Dénomination / Designation :	Huile raffinée de pépins de raisin/ <i>Refined grape seed oil</i>
Ingrédients / Ingredients :	100% Huile raffinée de pépins de raisin / <i>100% Refined grape seed oil</i>
Additifs / Additives :	Aucun / <i>None</i>
Lieu de raffinage / Refining place :	France / <i>France</i>
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>
Usage /use	Alimentaire & cosmétique / <i>food &amp; cosmetic</i>
Code douanier / Customs code	15 15 90 99

#### Caractéristiques organoleptiques / Organoleptic characteristics

Texture / State :	Liquide à 20°C / <i>Liquid at 20°C</i>
Goût et odeur / Taste and smell :	Neutre / <i>Neutral</i>
Aspect / Colour :	Jaune vert / <i>yellow green</i>



## Huile de pépins de raisin raffinée

*Refined grape seed Oil*

### Caractéristiques nutritionnelles moyennes / Average nutrition facts

	UNITES/UNITS	NORMES/NORMS (pour/per 100g)
Energie / Energy	Kcal KJ	900 3760
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	8 – 20
Dont acides gras monoinsaturés / Monounsaturates fatty acids	g	12 – 30
Dont acides gras polyinsaturés / Polyunsaturates fatty acids	g	58 – 79
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	0.920 – 0.926 *	NF ISO 6883
Indice de Réfraction / Refractive index	(ND 40)	1.467 – 1.477	ISO 6320
Indice de saponification / Saponification value	KOH mg/g	188 – 194 *	AOCS Cd 3a-94
Indice d'Iode (calculé) / Iodine value (calculated)		128 – 150 *	AOCS Cd 1c-85
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	< 1	NF ISO 3960
Phosphore total / Phosphorus content	mg/kg	≤ 5	NFT 60-227

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



## Huile de pépins de raisin raffinée

*Refined grape seed Oil*

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

ACIDES GRAS/FATTY ACIDS	CARBONE / CARBON	NORMES / NORMS (%)	METHODES / METHODS
Palmitique / <i>Palmitic</i>	C16:0	3 – 6.5	Phase gazeuse /
Palmitoléique / <i>Palmitoleic</i>	C16:1	≤ 1.2	<i>Gaz chromatography</i>
Stéarique / <i>Stearic</i>	C18:0	0.5 – 5.0	NF EN ISO 5508
Oléique / <i>Oleic</i>	C18:1	12.0 – 28.0	Et
Linoléique / <i>Linoleic</i>	C18:2	58.0 – 78.0	NF EN ISO 5509
Linoléique / <i>Linolenic</i>	C18:3	≤ 0.5	
Arachidique / <i>Arachidic</i>	C20:0	< 0.3	
Gadoléique / <i>Gadoleic</i>	C20:1	0.3	
Béhénique / <i>Behenic</i>	C22:0	0.3	
Lignocérique / <i>Lignoceric</i>	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 de pépins de raisin raffinée

*Refined grape seed 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>	mg/kg	< LMR	Chromatographie phase gaz + détection spécifique ECD-NPD / Gaz <i>Chromatography+ specific detection ECD-NPD</i>
<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	

<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*

### 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 de pépins de raisin raffinée

*Refined grape seed 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 (&lt;25°C)</i>
Conseil utilisation / <i>Advices for use</i>	A utiliser pour la friture, et l'assaisonnement. T°C maximale de friture : 180°C. Introduire les aliments doucement lorsque l'huile est à bonne température / <i>To use for the frying, and the dressing. 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 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 respectées / <i>12 months if storage conditions and precautions 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 la directive 2000/13/CE/ allergen, according to directive 2000/13/EC	Non / No