



01 ZA LAPOUYADE - 33230 ST MEDARD DE GUIZIERES

TEL: 05. 57. 69. 62. 31 - FAX : 05. 57. 69. 61. 84

MAIL : cuisinor@huileriegid.fr - SITE : <http://www.huileriegid.fr/>

Mise à jour le : 30/04/2020

Huile de tournesol raffinée

Refined sunflower oil

Références /References :

| Code EAN | Code interne | Poids brut (kg) | Poids net (kg) | Volume net (Litre) | Unité de livraison | UVC/ Carton | Litre | Carton/ Palette | UCV/ Palett e | Nombre de couche/ palette |
|----------------|--------------|-----------------|----------------|--------------------|--------------------|-------------|-------|-----------------|---------------|---------------------------|
| 3 281713000014 | T1/T1ES | 0.95 | 0.92 | 1 | Bouteille | 15 | 810 | 54 | 810 | 6 |
| 3 281713000052 | T5 | 4.73 | 4.6 | 5 | Bidon | 4 | 720 | 36 | 144 | 4 |
| 3 281713000106 | T10 | 9.5 | 9.2 | 10 | Bidon | / | 720 | / | 72 | 3 |
| 3 281713000205 | T20 | 19.20 | 18.4 | 20 | Bidon | / | 840 | / | 42 | 3 |
| 3 281713000250 | T25 | 24.10 | 23 | 25 | Fut | / | 825 | / | 33 | 3 |
| | T985 ou T900 | 966 | 900 | 985 | Container | | 985 | | | |

Identification / Identification

| | |
|---|---|
| Dénomination / <i>Designation</i> : | Huile de tournesol raffinée / <i>Refined sunflower oil</i> |
| Variété/ <i>Variety</i> : | <i>Helianthus annuus L.</i> |
| Ingrédients / <i>Ingredients</i> : | 100% Huile de tournesol raffinée / <i>100% Refined sunflower oil</i> |
| Additifs / <i>Additives</i> : | Aucun / <i>None</i> |
| Lieu d'extraction / <i>Extraction place</i> : | France & Espagne / <i>France & Spain</i> |
| Origine des graines / <i>Seeds origin</i> : | Europe des 27 / <i>Europe of 27</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 12 19 90 |

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 - SITE : <http://www.huileriegid.fr/>

Mise à jour le : 30/04/2020

Huile de tournesol raffinée

Refined sunflower oil

Caractéristiques nutritionnelles moyennes / Average nutrition facts

| | UNITES/UNITS | NORMES/NORMS(pour/per100g) |
|--|--------------|----------------------------|
| 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 | 9-14 |
| Dont acides gras monoinsaturés/Monounsaturates fatty acids | g | 19-38 |
| Dont acides gras polyinsaturés / Polyunsaturates fatty acids | g | 52-69 |
| Dont a cides gras trans/ Trans fatty acids | g | ≤ 1 |
| Sel/ salt | G | 0 |

Caractéristique Physico-Chimiques/Chemical & 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 ^{40D} | 1.461 - 1.469 * | ISO 6320 |
| Indice de saponification / Saponification value | KOH mg/g | 188 – 194 * | AOCS Cd 3a-94 |
| Indice d'Iode (calculé) / Iodine value (calculated) | | 118 – 141 * | AOCS Cd 1c-85 |
| Humidité / Moisture | % | ≤ 0.07 | NF EN ISO 662 |
| Acidité Oléique / Free Fatty Acid as Oleic Acid | % | ≤ 0.1 | NF EN ISO 660 |
| Alcalinité (Savons Wolff) / Alkalinity | mg/kg | ≤ 5 | NF EN ISO 10539 |
| 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)



01 ZA LAPOUYADE - 33230 ST MEDARD DE GUIZIERES

TEL: 05. 57. 69. 62. 31 - FAX : 05. 57. 69. 61. 84

MAIL : cuisinor@huileriegid.fr - SITE : <http://www.huileriegid.fr/>

Mise à jour le : 30/04/2020

Huile de tournesol raffinée

Refined sunflower oil

Composition en acide gras * / Fatty acid profil * :

| ACIDES GRAS / FATTY ACIDS | CARBONE / CARBON | NORMES / NORMS (%) | METHODES / METHODS |
|-----------------------------|------------------|--------------------|--------------------|
| Myristique / Myristic | C14:0 | ≤ 0.2 | Chromatographie |
| Palmitique / Palmitic | C16:0 | 5 – 7.6 | Phase gazeuse / |
| Palmitoléique / Palmitoleic | C16:1 | ≤ 0.3 | Gaz chromatography |
| Stéarique / Stearic | C18:0 | 2.7 – 6.5 | NF EN ISO 5508 |
| Oléique / Oleic | C18:1 | 14.0 – 39.4 | Et |
| Linoléique / Linoleic | C18:2 | 48.3 – 74.0 | NF EN ISO 5509 |
| Linoléénique / Linolenic | C18:3 | ≤ 0.3 | |
| Arachidique / Arachidic | C20:0 | 0.1 – 0.5 | |
| Gadoléique / Gadoleic | C20:1 | ≤ 0.3 | |
| Béhénique / Behenic | C22:0 | 0.3 – 1.5 | |
| Erucique / Erucic | C22:1 | ≤ 0.2 | |
| Lignocérique / Lignoceric | C24:0 | ≤ 0.5 | |

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

Contaminants / Contaminants :

| ANALYSES / ANALYSES | UNITES / UNITS | LIMITES / LIMITS | METHODES / METHODS |
|---|----------------------------------|----------------------------------|---|
| Métaux lourds / Heavy metals 1 : - Fer / Iron (Fe) - Cuivre / Copper (Cu) - Plomb / Lead (Pb) : - Cuivre / Copper (Cu) : - Plomb / Lead (Pb) : Arsenic / Arsenic (As) | mg/kg mg/kg mg/kg mg/kg | ≤ 1.5 ≤ 1.5 ≤ 0.1 ≤ 0.1 | NF EN 14084 NF EN 13805 NF EN 13806 |
| 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 | Méthode interne répliquée de l'ITERG ou laboratoire externe/Intern method from ITERG (FEDIOL) |



Huile de tournesol raffinée

Refined sunflower oil

| | | (quantification limit) | (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.

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> |
| Conseils d'utilisation / <i>Advices for use :</i> | A utiliser pour la friture, la cuisson 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, the baking 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> |

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 - SITE : <http://www.huileriegid.fr/>

Mise à jour le : 30/04/2020

Huile de tournesol raffinée

Refined sunflower oil

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 / <i>Allergen, according to directive 2000/13/EC</i> | Non / No |