



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 : 23/05/2023

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/ Palette	Nombre de couche/ palette
3 281713100059	T5DMPS	4.73	4.6	5	Bidon	4	720	36	144	4
3 281713100103	T10DMPS	9.5	9.2	10	Bidon	/	720	/	72	3
3 281713100202	T20DMPS	19.20	18.4	20	Bidon	/	840	/	42	3
	T985DMPS ou T900DMPS	966	900	985	Container		985			

Identification / Identification

Dénomination / Designation :	Huile de tournesol raffinée / Refined sunflower oil
Variété/ Variety :	<i>Helianthus annuus L.</i>
Ingrédients / Ingredients :	100% Huile de tournesol raffinée, Agent antimousse : DMPS (E900) / 100% Refined sunflower oil, defoaming agent: DMPS (E900)
Additifs / Additives :	Aucun / None
Lieu d'extraction / Extraction place :	France & Espagne / France & Spain
Origine des graines / Seeds origin :	Europe des 27 : l'Allemagne, l'Autriche, la Belgique, la Bulgarie, Chypre, la Croatie, le Danemark, l'Espagne, l'Estonie, la Finlande, la France, la Grèce, la Hongrie, l'Irlande, l'Italie, la Lettonie, la Lituanie, le Luxembourg, Malte, les Pays-Bas, la Pologne, le Portugal, la République-Tchèque, la Roumanie, la Slovaquie, la Slovénie et la Suède. Mer Noire (Bulgarie, Moldavie, Ukraine, Roumanie,...), Argentine. <i>Europe of 27, Black Sea (Bulgaria, Moldavia, Ukraine, Romania,...), Argentina</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>
Législation / legislation	Tous les produits fournis par huilerie GID sont conformes aux exigences réglementaires françaises et européennes ainsi qu'au CODEX ALIMENTARIUS / All products supplied by huilerie GID meet all European and French laws and regulations as well as those contained in the CODEX ALIMENTARIUS
Code douanier / Customs code	15 12 19 90



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 : 23/05/2023

Huile de tournesol raffinée

Refined sunflower oil

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

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	9.6 – 11.5
Dont acides gras monoinsaturés/Monounsaturates fatty acids	g	19-55
Dont acides gras polyinsaturés / Polyunsaturates fatty acids	g	34-66
Dont acides gras trans/ Trans fatty acids	g	≤ 1
Sel/ salt	G	0

* D'après le CIQUAL (ANSES) / * In compliance with the CIQUAL (ANSES)

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 ⁴⁰ D	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)	meqO ₂ /Kg	≤ 1	NF ISO 3960
Phosphore total / Phosphorus content	mg/kg	≤ 5	NFT 60-227

* D'après le CODEX ALIMENTARIUS STAN 210 (Révisé 2019, Amendé 2021) / * In compliance with the CODEX ALIMENTARIUS STAN 210 (Reviewed 2019, Amended 2021)



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 : 23/05/2023

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 12966-1
Oléique / Oleic	C18:1	14.0 – 39.4	Et
Linoléique / Linoleic	C18:2	48.3 – 74.0	NF EN ISO 12966-2
Linoléique / 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	≤ 0.3	
Lignocérique / Lignoceric	C24:0	≤ 0.5	

* D'après le CODEX ALIMENTARIUS STAN 210 (Révisé 2019, Amendé 2021) / * In compliance with the CODEX ALIMENTARIUS STAN 210 (Reviewed 2019, Amended 2021)

Contaminants / Contaminants :

ANALYSES / ANALYSES	UNITES / UNITS	LIMITES/LIMITS	METHODES / METHODS
Métaux lourds / Heavy metals - Fer / Iron (Fe) - Cuivre / Copper (Cu) - Plomb / Lead (Pb) - Arsenic / Arsenic (As) - Cadmium / Cadmium (Cd) - Fluor / Fluor (F) - Mercure / Mercury (Hg)	mg/kg mg/kg mg/kg mg/kg mg/kg mg/kg mg/kg	≤ 1.5 ≤ 0.1 ≤ 0.08 ≤ 0.1 - - -	ICP/MS après minéralisation aux micro-ondes / ICP/MS after mineralization with micro-waves NF EN 15763 et/and NF EN 13805
Résidus de pesticides / Pesticides2 - Organophosphorés / Organophosphorus - Organochlorés / Organochlorine - Pyréthrinoïdes / Pyrethrinoides	mg/kg mg/kg mg/kg	< LMR/MRL < LMR/MRL < LMR/MRL	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	Chromatographie en Phase Gazeuse + Spectrométrie de Masse / Gas Chromatography + Mass Spectrometry - NF EN 16619
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)	pg/g	≤ 1.25	Chromatographie en Phase Gazeuse Haute Résolution + Spectrométrie de Masse Haute Résolution / High



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 : 23/05/2023

Huile de tournesol raffinée

Refined sunflower oil

- Somme des dioxines / <i>Sum of dioxin (OMS-PCDD/ F-TEQ)</i> - Somme des 6 PCB indicateurs / <i>Sum of 6 indicator PCBs</i>	pg/g ng/g	≤ 0.75 ≤ 40	Resolution Gas Chromatography + High Resolution Mass Spectrometry
Huile minérale, analyse des hydrocarbures de C10 à C56 / <i>Mineral oil hydrocarbon C10-C56</i>	mg/kg	≤ 50	Détermination de la teneur en hydrocarbures saturés – huile minérale - NF ISO 17780 / <i>Saturated hydrocarbons content – mineral oil - NF ISO 17780</i>
Glycidol esters / <i>Glycidol esters</i>	µg/kg	≤ 1000	Chromatographie en Phase Gazeuse couplée à la Spectrométrie de Masse AOCS Cd 29b-13 ou NF ISO 18363-3 / <i>Gas Chromatography + Mass Spectrometry AOCS Cd 29b-13 or NF ISO 18363-3</i>
Hexane/ <i>Hexane</i>	mg/kg	≤ 1	NF EN ISO 9832
3-MCPD esters / <i>3-MCPD esters</i>	µg/kg	≤ 1250	Chromatographie en Phase Gazeuse couplée à la Spectrométrie de Masse AOCS Cd 29b-13 ou NF ISO 18363-3 / <i>Gas Chromatography + Mass Spectrometry AOCS Cd 29b-13 or NF ISO 18363-3</i>

LMR = Limite Maximale de Résidus / MRL = *Maximum Residus Level*Conformément aux règlements suivants / *In compliance with the following regulations :*

- Règlement CE n°2023/915 et ses modifications ultérieures / *In compliance with regulation CE 2023/915 and its subsequent modifications*
- CODEX-STAN 210 (Révisé 2019, Amendé 2021) / *CODEX-STAN 210 (Reviewed 2019, Amended 2021)*
- Règlement CE n° 396/2005 et ses modifications ultérieures / *Regulation CE n° 396/2005 an its subsequent modifications.*
- Directive 2002/32/CE et ses modifications ultérieures / *Regulation CE 2002/32/CE and its subsequent modifications*
- Directive CE n° 32/2009 et ses modifications ultérieures / *Regulation CE n° 32/2009 an 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 tournesol raffinée

Refined sunflower 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>
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>



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 : 23/05/2023

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 "KOSHER" / <i>In compliance with "KOSHER" definition</i> Certifié par TOP-K / <i>certified by TOP-K</i>	Oui / Yes
Conforme à la définition "halal" / <i>In compliance with "halal" definition</i>	Oui / Yes
Aliment ingrédient nouveau / <i>Novel food</i>	Non / No
Colorant / <i>dye</i>	Non / No
Nanomatériaux / <i>Nanomaterials</i>	Non / No
Allergène / <i>Allergen</i> , D'après le règlement 1169/2011 du 25 octobre 2011 et ses modifications ultérieures / <i>In accordance with European and French Regulations : Regulation 1169/2011 of the 25th of October 2011 and its subsequent amendments</i>	Non / No
REACH : Les huiles à usage alimentaire sont conformes à la réglementation CE 178/2002 et CE 852 / 2004 et ne sont pas soumises à déclaration REACH (article 2.5.b) / <i>The food oils are conform to CE regulation 178 / 2002 and 852 / 2004 and are not subject to REACH declaration (Article 2.5.b)</i>	