



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 colza raffinée / *Refined rapeseed Oil*

Références / References :

Code EAN	Code interne	Poids brut (kg)	Poids net (kg)	Volume (Litre)	Unité de livraison	UVC/ Carton	Litres	Nombre de Cartons/ Palette	UCV/ Palette	Nombre de couche/ palette
3281714000013	CO1	0.95	0.92	1	Bouteille	15	810	54	810	6
3281714000051	CO5	4.73	4.6	5	Bidon	4	720	36	144	4
3281714000105	CO10	9.5	9.2	10	Bidon	/	720	/	72	3
3281714000204	CO20	19.20	18.4	20	Bidon	/	840	/	42	3
3281714000259	CO25	24.10	23	25	Fut	/	825	/	33	3
	CO985 ou CO900	966	900	985	Container		985			

Identification / Identification

Dénomination / <i>Designation</i> :	Huile raffinée de colza / <i>Refined rapeseed oil</i>
Variété/ <i>Variety</i> :	<i>Brassica napus</i>
Ingrédients / <i>Ingredients</i> :	100% Huile raffinée de colza / <i>100% Refined rapeseed oil</i>
Additifs / <i>Additives</i> :	Aucun / <i>None</i>
Lieu de raffinage / <i>Refining place</i> :	France / <i>France</i>
Origine des graines / <i>Seeds origin</i> :	Europe des 27, Europe of 27
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 14 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>



Huile de colza raffinée / Refined rapeseed 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	5 -11
Dont acides gras monoinsaturés / Monounsaturates fatty acids	g	56 -70
Dont acides gras polyinsaturés / Polyunsaturates fatty acids	g	26 – 35
Dont acides gras trans/ Trans fatty acids	g	≤ 1
Sel/salt	g	0

Caractéristique Physico-Chimiques/Chemical and Physical characteristic

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
Indice de Réfraction / Refractive index	n ⁴⁰ D	1.465 - 1.467 * (indicative)	ISO 6320
Indice de saponification / Saponification value	KOH mg/g	182 – 193 *	AOCS Cd 3a-94
Indice d'Iode (calculé) / Iodine value (calculated)		105 – 126 *	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 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 colza raffinée / *Refined rapeseed Oil*

Composition en acide gras * / Fatty acid profil * :

ACIDES GRAS / FATTY ACIDS	CARBONE / CARBON	NORMES / NORMS (%)	METHODES / METHODS
Myristique / <i>Myristic</i>	C14:0	≤ 0.2	Chromatographie
Palmitique / <i>Palmitic</i>	C16:0	2.5 – 7.0	Phase gazeuse /
Palmitoléique / <i>Palmitoleic</i>	C16:1	≤ 0.6	<i>Gaz chromatography</i>
Stéarique / <i>Stearic</i>	C18:0	0.8 – 3.0	NF EN ISO 5508
Oléique / <i>Oleic</i>	C18:1	51.0 – 70.0	Et
Linoléique / <i>Linoleic</i>	C18:2	15.0 – 30.0	NF EN ISO 5509
Linoléinique / <i>Linolenic</i>	C18:3	6.0 – 14.0	
Arachidique / <i>Arachidic</i>	C20:0	0.2 – 1.2	
Gadoléique / <i>Gadoleic</i>	C20:1	0.1 – 4.3	
Béhénique / <i>Behenic</i>	C22:0	≤ 0.6	
Erucique / <i>Erucic</i>	C22:1	≤ 2.0	
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)



Huile de colza raffinée / Refined rapeseed Oil

Contaminants / Contaminants :

ANALYSES / ANALYSES	UNITES/ UNITS	LIMITES /LIMITS	METHODES / METHODS
Métaux lourds/Heavy metals 1: -Fer/Iron (Fe) -Fer / Iron (Fe) : -Cuivre/Copper (Cu) -Cuivre / Copper (Cu) : -Plomb/Lead (Pb) -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 - Pyréthriinoïdes / 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 dioxines et PCB de type dioxine/Sum of dioxin and dioxin-like PCBs(OMS-PCDD /F-PCB- TEQ) -Somme dioxines/Sum of dioxin(OMS-PCDD/FTEQ) -Somme 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 (quantifi cation 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 de colza raffinée / *Refined rapeseed 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 l'assaisonnement / <i>To use for the dressing</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 la directive 2000/13/CE / <i>allergen, according to directive 2000/13/EC</i>	Non / No