

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 : 19/11/2020

Huile de colza déodorisée biologique

rapeseed organic Oil

Organisme certificateur : Ecocert



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
3281714200017	CO1BIO DESODO	0.95	0.92	1	Bouteille	15	810	54	810	6
3281714200055	CO5BIO DESODO	4.73	4.6	5	Bidon	4	720	36	144	4
/	CO20BIO DESODO	19.20	18.4	20	Bidon	/	840	/	42	3
/	CO985BIO DESODO ou CO900BIO DESODO	966	900	985	Container	/	985	/	/	/
/	CO1000BIO DESODO OU CO920BIO DESODO	980	920	1000	Container	/	1000	/	/	/

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 : 19/11/2020

Huile de colza déodorisée biologique

rapeseed organic Oil

Organisme certificateur : Ecocert

Identification / Identification

Dénomination / <i>Designation</i> :	Huile de Colza désodorisée Biologique / <i>Rapeseed Organic Oil</i>
Ingrédients / <i>Ingredients</i> :	100% Huile de colza désodorisé Biologique / <i>100% rapeseed oil from organic agriculture</i>
Additifs / <i>Additives</i> :	Aucun / <i>None</i>
Origine / <i>origin</i> :	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. <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 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/ neutral
Aspect / <i>Colour</i> :	Limpide, jaune pâle/ <i>Limpid, 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 : 19/11/2020

Huile de colza déodorisée biologique

rapeseed organic Oil

Organisme certificateur : Ecocert

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 sucre : which sugar	g	0
Lipides / Total fat	g	100
Dont acides gras saturés / Saturates fatty acids	g	3 – 13
Dont acides gras monoinsaturés / Monounsaturates fatty acids	g	51 – 76.9
Dont acides gras polyinsaturés / Polyunsaturates fatty acids	g	20 – 45
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	0.914 - 0.920 *	NF ISO 6883
Indice de Réfraction / Refractive index	n ⁴⁰ D	1.465 - 1.467 *	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	%	≤ 0.2	NF EN ISO 662
Acidité Oléique / Free Fatty Acid as Oleic Acid	%	≤ 0.5	NF EN ISO 660
Indice de Peroxyde (Départ usine) / Peroxyde value (at departure)	meq/Kg	≤ 5	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 - SITE : <http://www.huileriegid.fr>

Mise à jour le : 19/11/2020

Huile de colza déodorisée biologique

rapeseed organic Oil

Organisme certificateur : Ecocert

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	2.5-7	Phase gazeuse /
Palmitoléique / Palmitoleic	C16:1	≤0,6	Gaz chromatography
Stéarique / Stearic	C18:0	0.8-3	NF EN ISO 5508
Oléique / Oleic	C18:1	51-70	Et
Linoléique / Linoleic	C18:2	15-30	NF EN ISO 5509
Linoléique / Linolenic	C18:3	5-14	
Arachidique / Arachidic	C20:0	0.2-1.2	
Béhénique / Behenic	C22:0	≤0,6	

* 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) - Arsenic / Arsenic (As)	Ppm Ppm Ppm ppm	≤ 1.5 ≤ 0.1 ≤ 0.1 ≤ 0.1	NF EN 14084 NF EN 13805
HAP et BaP / PAH and BaP3 - Benzo(a)pyrène (Bap) - Somme / Sum (Benzo(a)pyrène + Benzo(a)anthracène + Chrysène + Benzo(b)fluoranthène)	Ppm ppb ppb	≤ 2 ≤ 10	Selon UE 208/2005- GC MS
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 (F-PCDD/ F-TEQ)	pg/g pg/g	≤ 1.25 ≤ 0.75	HRGC - HRMS

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



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 : 19/11/2020

Huile de colza déodorisée biologique

rapeseed organic Oil

Organisme certificateur : Ecocert

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 of 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 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 / 20L / 900L
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 : 19/11/2020

Huile de colza déodorisée biologique

rapeseed organic Oil

Organisme certificateur : Ecocert

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
Conforme à la définition "KOSHER" / <i>In compliance with "KOSHER" definition</i> Certifié par Orthodox Union / <i>certified by Orthodox Union</i>	Oui / Yes
Colorant / <i>Dye</i>	Non / No
Allergène selon la directive 1169/2011 (EU). / <i>allergen, according to directive 1169/2011 (EU)</i>	Non / No