



Huile d'ARACHIDE raffinée / *Refined peanut Oil*

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
3281715000012	A1	0.95	0.92	1	Bouteille	15	810	54	810	6
3281715000050	A5	4.73	4.60	5	Bidon	4	720	36	144	4
3281715000104	A10	9.5	9.2	10	Bidon	/	720	/	72	3
3281715000203	A20	19.20	18.4	20	Bidon	/	840	/	42	3
3281715000258	A25	24.10	23	25	Fut	/	825	/	33	3
	A985 ou A900	966	900	985	Container		985			

Identification / Identification

Dénomination / Designation :	Huile d'ARACHIDE raffinée / <i>Refined peanut oil</i>
Variété/ Variety :	<i>Arachis hypogaea L.</i>
Ingrédients / Ingredients :	100% Huile d'ARACHIDE raffinée / 100% <i>Refined peanut oil</i>
Additifs / Additives :	Aucun / None
Lieu de raffinage / Refining place :	France / France
Origine des graines / Seeds origin :	Afrique de l'ouest, Amérique du sud, Inde / <i>West Africa, South America, India</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>
Code douanier / Customs code	15 08 90 90

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 pâle, A basse température, l'huile peut se troubler, elle reviendra claire à T°C ambiante sans être altérée / <i>Pale yellow, Oil will come back to a clear color at ambient temperature without being alter.</i>



Huile d'ARACHIDE raffinée / Refined peanut 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	14 – 20
Dont acides gras monoinsaturés / Monounsaturates fatty acids	g	45 -71
Dont acides gras polyinsaturés / Polyunsaturates fatty acids	g	12 -38
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	0.912 - 0.920 *	NF ISO 6883
Indice de Réfraction / Refractive index	n ⁴⁰ D	1.460 - 1.465 * (indicative)	ISO 6320
Indice de saponification / Saponification value	KOH mg/g	187 – 196 *	AOCS Cd 3a-94
Indice d'Iode (calculé) / Iodine value (calculated)		86 – 107 *	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	≤ 6	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 : 02/12/2019

Huile d'ARACHIDE raffinée / *Refined peanut Oil*

Composition en acide gras * / Fatty acid profil * :

ACIDES GRAS / FATTY ACIDS	CARBONE / CARBON	NORMES / NORMS (%)	METHODES / METHODS
Myristique / <i>Myristic</i>	C14:0	≤ 0.1	Chromatographie
Palmitique / <i>Palmitic</i>	C16:0	5 – 14.0	Phase gazeuse /
Palmitoléique / <i>Palmitoleic</i>	C16:1	≤ 0.2	<i>Gaz chromatography</i>
Stéarique / <i>Stearic</i>	C18:0	1 – 4.5	NF EN ISO 5508
Oléique / <i>Oleic</i>	C18:1	35.0 – 76.0	Et
Linoléique / <i>Linoleic</i>	C18:2	8.0 – 43.0	NF EN ISO 5509
Linoléinique / <i>Linolenic</i>	C18:3	≤ 0.5	
Arachidique / <i>Arachidic</i>	C20:0	0.5 – 2	
Gadoléique / <i>Gadoleic</i>	C20:1	0.7 – 3	
Béhénique / <i>Behenic</i>	C22:0	1.5 – 4.5	
Erucique / <i>Erucic</i>	C22:1	≤ 0.5	
Lignocérique / <i>Lignoceric</i>	C24:0	≤ 0.5 – 2.5	

* D'après le CODEX ALIMENTARIUS STAN 210 (Révisé 2001, 2003, 2009 et amendé 2005,2011) et la position FEDIOL « Import of groundnut oil » 12TRA046 du 28/02/2012/ * In compliance with the CODEX ALIMENTARIUS STAN 210 (revised 2001, 2003, 2009 and amended 2005, 2011) and FELIOL statement « Import of groundnut oil » 12TRA046 of the 28/02/2012.



Huile d'ARACHIDE raffinée / Refined peanut Oil

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)	mg/kg mg/kg mg/kg mg/kg	≤ 1.5 ≤ 1.5 ≤ 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 (quantification 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 d'ARACHIDE raffinée / *Refined peanut 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 baling 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 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>	Oui / Yes