



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 de friture biologique / *Frying Organic Oil*



Références / References :

Code EAN	Code interne	Volume NET (Litre)	Unité de livraison	UVC/ Carton	Litres/ palette	Cartons/ Palette	UCV/ Palette	Nombre de couche/ palette
	F1000BIO	1000	Container	/	1000	/	/	/
	F985BIO OU F900BIO	985	Container	/	985	/	/	/
3 281 719 10005 3	F5BIO	5	CARTON	4	720	36	144	4
3 281 719 10020 6	F20BIO	20	BIDON	/	840	/	42	3

Identification / Identification

Dénomination / <i>Designation</i> :	Huile de friture Biologique / <i>Frying Organic Oil</i>
Spécifications / <i>Specifications</i> :	Désodorisation par élimination des particules odorantes et volatiles par injection de vapeur d'eau dans l'huile / <i>Deodorization by elimination of fragrant and volatile particles by injection of steam in the oil</i>
Ingrédients / <i>Ingredients</i> :	Huile de tournesol désodorisée biologique, huile de tournesol oléique désodorisée biologique / <i>Deodorized biological sunflower oil,</i> <i>Sunflower oil oléique deodorized biological</i>
Additifs / <i>Additives</i> :	Aucun / <i>None</i>
Lieu d'assemblage / <i>Assembling place</i> :	France / <i>France</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>
--------------------------	--



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 de friture biologique / *Frying Organic Oil*

Goût et odeur / <i>Taste and smell</i> :	Neutre / <i>Neutral</i>
Aspect / <i>Colour</i> :	Fluide et onctueuse au-dessus de 3-4°C, Pâteuse à température inférieure / <i>Fluid and smooth over 3-4°C, Pasty in lower temperature</i>

Caractéristiques nutritionnelles moyennes / Average nutrition facts

	UNITES / UNITS	NORMES / NORMS (pour / per 100g)
Energie / <i>Energy</i>	Kcal KJ	900 3700
Protéines / <i>Protein</i>	g	0
Glucides / <i>Carbohydrates</i>	g	0
Lipides / <i>Total fat</i>	g	100
Acides gras saturés / <i>Saturates fatty acids</i>	g	7– 16
Acides gras monoinsaturés / <i>Monounsaturates fatty acids</i>	g	38 – 61
Acides gras polyinsaturés / <i>Polyunsaturates fatty acids</i>	g	29 – 52
Acides gras trans/ <i>Trans fatty acids</i>	g	≤ 1

Caractéristique Physico-Chimiques / Chemical and Physical characteristics

CRITERES / CRITERIA	UNITES / UNITS	NORMES/NORMS	METHODES / METHODS
Densité à 20°C / <i>Specific gravity at 20°C</i>	g/ml	0.918 - 0.923 *	NF ISO 6883
Indice de Réfraction / <i>Refractive index</i>	n ^{40D}	1.461 - 1.468 *	ISO 6320
Indice de saponification / <i>Saponification value</i>	KOH mg/g	188 – 194 *	AOCS Cd 3a-94
Indice d'Iode (calculé) / <i>Iodine value (calculated)</i>		118 – 141 *	AOCS Cd 1c-85
Humidité / <i>Moisture</i>	%	≤ 0.2	NF EN ISO 662
Acidité Oléique / <i>Free Fatty Acid as Oleic Acid</i>	%	≤ 0.5	NF EN ISO 660
Indice de Peroxyde (Départ usine) / <i>Peroxyde value (at departure)</i>	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)

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	4-6.6	Phase gazeuse /
Palmitoléique / <i>Palmitoleic</i>	C16:1	≤0.3	Gaz chromatography
Stéarique / <i>Stearic</i>	C18:0	02.7 – 6.4	NF EN ISO 5508
Oléique / <i>Oleic</i>	C18:1	38.4-60	Et
Linoléique / <i>Linoleic</i>	C18:2	29.8 – 51	NF EN ISO 5509
Linoléique / <i>Linolenic</i>	C18:3	≤0.3	



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 de friture biologique / *Frying Organic Oil*

Arachidique / <i>Arachidic</i>	C20:0	0.1-0.5
Gadoléique / <i>Gadoleic</i>	C20:1	≤ 0.3
Béhénique / <i>Behenic</i>	C22:0	0.3 – 1.5

* 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)	mg/kg	≤ 1.5	
- Cuivre / Copper (Cu)	mg/kg	≤ 0.1	NF EN 15763
- Plomb / Lead (Pb)	mg/kg	≤ 0.1	NF EN 15763
- Arsenic / Arsenic (As)	mg/kg	≤ 0.1	
HAP et BaP / PAH and BaP3			
- Benzo(a)pyrène (Bap)	µg/kg	≤ 2	
- Somme / Sum (Benzo(a)pyrène + Benzo(a)anthracène + Chrysène + Benzo(b)fluoranthène)	µg/kg	≤ 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)	pg/g	≤ 1.25	
- Somme des dioxines / Sum of dioxin (OMS-PCDD/ F-TEQ)	pg/g	≤ 0.75	
- Somme des 6 PCB indicateurs / Sum of 6 indicator PCBs	ng/g	≤ 40	

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 an 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.



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 de friture biologique / *Frying Organic 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). Pour la friture et la cuisson / <i>Away from air, light and at room temperature (<25°C.). For the frying and thebaking</i>
Conseils d'utilisation / <i>Advices for use</i>	A utiliser pour la friture, la cuisson et l'assaisonnement. Température maximale de friture : 180°C. Introduire les aliments doucement quand l'huile est à la bonne température / <i>To use for the frying, the baking and the dressing. Optimal temperature of frying: 180°C. Introduce food slowly when the oil is for the good temperature</i>
DLUO	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>

Contenant / Containers :

Type de contenant / <i>Containers type :</i>	985L/5L/20L
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