	FICHE TECHNIQUE	Q-FT-031
	HUILE DE NOIX **WALNUT OIL**	STATUT : RÉV N°6 Date : 11/03/2026
		AUTEUR : Guillaume BRAURE

Références /References :

Code EAN	Code interne	Volume (Litre)	Poids Net (kg)	Poids Brut (kg)	Unité de livraison	UVC/ Carton	Litres	Cartons /Palette	UCV/ Palette	Nombre de couche/ palette
3281721000501	NOIX50	0.5	0.46	0.54	Bouteille	6	399	133	798	7
3281721000013	NOIX1	1	0.92	1.038	Bouteille	6	630	105	630	5
-	NOIX 5	5	4.6	4.73	Bidon	4	720	36	144	4

Identification / Identification

Dénomination / *Designation* :	**Huile de NOIX / *NUT oil***
Ingrédients / *Ingredients* :	100% huile de NOIX / 100% WALNUT oil
Additifs / *Additives :*	Aucun / *None*
Lieu d'extraction /*Extraction place*	France / *France*
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. *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.*
Code Douanier / *Commodity Code*	15 15 90 91

Caractéristiques organoleptiques / Organoleptic characteristics

Texture / *State* :	**Liquide à 20°C / *Liquid at 20°C***
Goût et odeur / *Taste and smell* :	Noix « toastée » / *Lightly roasted walnut*
Aspect / *Colour* :	Limpide et brillante / *Limpid and bright*

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
Dont acides gras monoinsaturés / *Monounsaturates fatty acids*	g	17
Dont acides gras polyinsaturés / *Polyunsaturates fatty acids*	g	73
Dont Acides gras trans/ *Trans fatty acids*	g	≤ 2*
Sel/salt	g	0

* Selon le règlement UE 1925/2006 / According to EU 2006/1925 regulation

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
Acidité Oléique / *Free Fatty Acid as Oleic Acid*	%	≤ 1.5	NF EN ISO 660
Indice de Peroxyde (Départ usine) / *Peroxyde value (at departure)*	meqO2/Kg	≤ 10	NF ISO 3960
Teneur en eau et matières volatiles / *Water and volatile matter content*	%	≤ 0.2	NF ISO 662
Teneur en impuretés / *Impurity content*	%	≤ 0.05	NF ISO

* D'après le CODEX ALIMENTARIUS STAN 210 (Révisé 2019, Amendé 2023) / * *In compliance with the CODEX ALIMENTARIUS STAN 210 (Reviewed 2019, Amended 2023)*

Composition en acide gras * / Fatty acid profil * :

ACIDES GRAS / *FATTY ACIDS*	CARBONE / *CARBON*	NORMES / *NORMS* (%)	METHODES / *METHODS*
Palmitique / *Palmitic*	C16:0	6 – 8	Chromatographie
Palmitoléique / *Palmitoleic*	C16:1	≤ 0.5	Phase gazeuse /
Stéarique / *Stearic*	C18:0	1 – 3	*Gaz chromatography*
Oléique / *Oleic*	C18:1	13 – 21	NF EN ISO 5508
Linoléique / *Linoleic*	C18:2	56 – 65	Et
Linolénique / *Linolenic*	C18:3	9 – 15	NF EN ISO 5509
Arachidique / *Arachidic*	C20:0	≤ 0.5	
Gadoléique / *Gadoleic*	C20:1	≤ 0.5	
Erucique / *Erucic*	C22 :1	< 2 **	

* D'après le CODEX ALIMENTARIUS STAN 210 (Révisé 2019, Amendé 2023) / * *In compliance with the CODEX ALIMENTARIUS STAN 210 (Reviewed 2019, Amended 2023)*

** Selon le règlement UE 696/2014 et modifications ultérieures / *According tp UE 696/2014 regulation*

Contaminants / Contaminants :

ANALYSES / *ANALYSES*	UNITES / *UNITS*	LIMITES / *LIMITS*	METHODES / *METHODS*
Métaux lourds / *Heavy metals* **- Plomb / *Lead* (Pb)**	ppm	≤ 0.1	NF EN 15763
HAP et BaP / *PAH and BaP* **- Benzo(a)pyrène (BaP)** **- Somme / *Sum* (Benzo(a)pyrène + Benzo(a)anthracène + Chrysène + Benzo(b)fluoranthène)**	ppb ppb	≤ 2 ≤ 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)*** **- Somme des dioxines / *Sum of dioxin (OMS-PCDD/ F-TEQ)*** **- Somme des 6 PCB indicateurs / *Sum of 6 indicator PCBs***	pg/g pg/g ng/g	≤ 1.25 ≤ 0.75 ≤ 40	
Aflatoxines **- B1** **- Somme de B1, B2, G1 et G2 /*Sum of B1, B2, G1 and G2***	µg/kg µg/kg	< 2 < 4	
Esters d'acides gras de glycidol exprimés en glycidol / *Glycidyl fatty acid esters expressed as glycidol*	µg/kg	< 1000	
Somme du 3-monochloropropanediol (MCPD) et de ses esters d'acides gras exprimée en 3-MCPD / *Sum of 3-monochloropropanediol (MCPD) and fatty acid esters expressed as 3-MCPD*	µg/kg	< 2500	
Hydrocarbures aromatiques d'huile minérale / *Mineral Oil Aromatic Hydrocarbons (MOAH)*	mg/kg	≤ 2	Chromatographie en phase liquide à haute performance couplée à un détecteur à ionisation de flamme / *Liquid Chromatography + flame ionization detection*

Conformément aux règlements suivants / *In compliance with the following regulations :*

- Règlement CE n°1881/2006 et ses modifications ultérieures / *In compliance with regulation CE 1881/2006 and its subsequent modifications*
- CODEX-STAN 210 (Révisé 2019, Amendé 2023) / *CODEX-STAN 210 (Reviewed 2019, Amended 2023)*
- 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.

Conservation – Conseil d'utilisation / Preservation – Utilisation advices

Conditions de conservation / Storage conditions :	**A l'abri de l'air, de la lumière, et à température ambiante (<25°C)** ***Away from air, light and at room temperature (<25°C)***
Conseils d'utilisation / *advices for use*	A utiliser pour assaisonnement et fin de cuisson/ *To use for dressing and the end of the baking*
DDM	24 mois après conditionnement / *24 months after conditioning*
Précautions d'emploi /*Precautions for use* :	Bien refermer le bidon après chaque utilisation / *Close well the can after every use.*
Durée de conservation après ouverture / Shelf life after opening	24 mois si les conditions de conservation et les précautions d'emploi sont respectés / *24 months if Storage conditions and recautions for use* are respected

Contenant / Containers :

Type de contenant / Containers type :	**500mL, 1L, 5L**
Alimentarité / Food grade :	Conforme à la réglementation relative aux matériaux et objets au contact des denrées alimentaires / *Conformable with the regulation relative to materials and objects in the contact of foodstuffs*

Autres informations / More informations :

Ionisation / *Ionisation :*	Non / No
Hydrogénation / *Hydrogenation :*	Non / No
Conforme à la définition "végétarien" / *In compliance with "Vegetarian" definition :*	Oui / Yes
Conforme à la définition "végétalien" / *In compliance with "Vegan" definition :*	Oui / Yes
Présence d'alcool / *With alcohol :*	Non / No
Produit d'origine animale / *Product of animal origin :*	Non / No
Conforme à la définition "halal" / *In compliance with "halal" definition*	Oui / Yes
Colorant / *Dye*	Non / *No*
Nanomatéraux / *Nanomaterials*	Non / *No*
Allergène / Allergen, **D'après le règlement 1169/2011 du 25 octobre 2011 et ses modifications ultérieures / *In accordance with European and French Regulations : Regulation 1169/2011 of the 25th of October 2011 and its subsequent amendments***	Oui / *Yes* Noix / Walnut
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) / *The food oils are conform to CE regulation 178 / 2002 and 852 / 2004 and are not subject to REACH declaration (Article 2.5.b)***	