



Huile de **SESAME** / *SESAME Oil*

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 |
|---------------|--------------|----------------|----------------|-----------------|--------------------|-------------|--------|------------------|--------------|---------------------------|
| 3281722000500 | SES50 | 0.5 | 0.46 | 0.54 | Bouteille | 12 | 432 | 72 | 864 | 6 |
| / | SES5 | 5 | 4.6 | 4.76 | Bidon | 4 | 720 | 36 | 144 | 4 |

Identification / Identification

| | |
|--|--|
| Dénomination / <i>Designation</i> : | Huile de SESAME / <i>SESAME oil</i> |
| Ingrédients / <i>Ingredients</i> : | 100% huile Vierge de SESAME / <i>Virgin sesame oil 100%</i> |
| Additifs / <i>Additives</i> : | Aucun / <i>None</i> |
| Lieu d'assemblage / <i>Assembly site</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 50 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> : | SESAME « toastée » / <i>Lightly roasted walnut</i> |
| Aspect / <i>Colour</i> : | Limpide et brillante / <i>Limpid and bright</i> |



Huile de SESAME / SESAME Oil

Caractéristiques nutritionnelles moyennes / Average nutrition facts

| | UNITES/UNITS | NORMES/NORMS (pour/per 100g) |
|--|--------------|------------------------------|
| Energie / Energy | Kcal | 900 |
| | KJ | 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 | 13-19 |
| Dont acides gras monoinsaturés / Monounsaturates fatty acids | g | 36-43 |
| Dont acides gras polyinsaturés / Polyunsaturates fatty acids | g | 40-48 |
| Dont acides gras trans/ Trans fatty acids | g | ≤ 2 |
| 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 |
| Acidité Oléique / Free Fatty Acid as Oleic Acid | % | ≤ 2 | NF EN ISO 660 |
| Indice de Peroxyde (Sortie d'extraction) / Peroxyde value (extraction exit) | meq/Kg | ≤ 15 | NF ISO 3960 |
| Teneur en eau et matières volatiles | % | ≤ 0.2 | NF ISO 662 |
| Teneur en impuretés | % | ≤ 0.05 | NF ISO |

* 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 / Myristic | C14:0 | ≤ 0.2 | Chromatographie |
| Palmitique / Palmitic | C16:0 | 5 – 20 | Phase gazeuse / |
| Palmitoléique / Palmitoleic | C16:1 | ≤ 1 | Gaz chromatography |
| Stéarique / Stearic | C18:0 | 3 – 7 | NF EN ISO 5508 |
| Oléique / Oleic | C18:1 | 35 – 50 | Et |
| Linoléique / Linoleic | C18:2 | 35 – 50 | NF EN ISO 5509 |
| Linoléinique / Linolenic | C18:3 | ≤ 1 | |
| Arachidique / Arachidic | C20:0 | ≤ 1 | |
| Gadoléique / Gadoleic | C20:1 | ≤ 0.5 | |

* 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 SESAME / SESAME Oil

Contaminants / Contaminants :

| ANALYSES / ANALYSES | UNITES/ UNITS | LIMITES/ LIMITS | METHODES/ METHODS |
|---|----------------------|--------------------------|----------------------|
| Métaux lourds / Heavy metals 1 - Plomb / Lead (Pb) | mg/kg | ≤ 0.1 | NF EN 15763 |
| 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 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 | |

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.

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

Contenant / Containers :

| | |
|---------------------------------------|---|
| Type de contenant / Containers type : | 500ML , 5L |
| Alimentarité / Food grade : | 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 / 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 |
| Allergène selon la directive 2000/12/CE / Allergen, according to directive 2000/12/EC | Oui/ Yes |