



## Huile de SESAME GRILLE / *GRILLED SESAME Oil*

### Références / References :

Code EAN	Code interne	Volume net L	Poids brut (kg)	Poids net (Kg)	Unité de livraison	UVC/ Carton	Litre	Cartons /Palette	UCV/ Palette	nombre de couche/ palette
3281723000509	SESGRILLE50	0.5	0.54	0.46	Bouteille	12	432	72	864	6

### Identification / Identification

Dénomination / Designation :	Huile de SESAME / SESAME oil
Ingrédients / Ingredients :	100% huile Vierge de SESAME grille / Grilled Virgin sesame oil 100%
Additifs / Additives :	Aucun / None
Lieu de conditionnement /conditioning site	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 / Customs Code	15 15 50 99

### Caractéristiques organoleptiques / Organoleptic characteristics

Texture / State :	Liquide à 20°C / Liquid at 20°C
Goût et odeur / Taste and smell :	SESAME « très toastée » / toasted sesame
Aspect / Colour :	Limpide et brillante / Limpid and bright

### 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	16
Dont acides gras monoinsaturés / Monounsaturates fatty acids	g	41
Dont acides gras polyinsaturés / Polyunsaturates fatty acids	g	43
Dont acides gras trans/ Trans fatty acids	g	≤ 2
Sel /Salt	g	0



## Huile de SESAME GRILLE / *GRILLED SESAME Oil*

### 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	0.914 - 0.920 *	NF ISO 6883
Acidité Oléique / <i>Free Fatty Acid as Oleic Acid</i>	%	≤ 2	NF EN ISO 660
Indice de Peroxyde (Sortie d'extraction) / <i>Peroxyde value (extraction exit)</i>	meq/Kg	≤ 15	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	5 – 20	Phase gazeuse /
Palmitoléique / <i>Palmitoleic</i>	C16:1	≤ 1	<i>Gaz chromatography</i>
Stéarique / <i>Stearic</i>	C18:0	3 – 7	NF EN ISO 5508
Oléique / <i>Oleic</i>	C18:1	35 – 50	Et
Linoléique / <i>Linoleic</i>	C18:2	35 – 50	NF EN ISO 5509
Linoléique / <i>Linolenic</i>	C18:3	≤ 1	
Arachidique / <i>Arachidic</i>	C20:0	≤ 1	
Gadoléique / <i>Gadoleic</i>	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)

### Contaminants / Contaminants :

ANALYSES / ANALYSES	UNITES/ UNITS	LIMITES/ LIMITS	METHODES/ METHODS
Métaux lourds / <i>Heavy metals 1</i> - Plomb / <i>Lead (Pb)</i>	mg/kg	≤ 0.1	NF EN 15763
HAP et BaP / <i>PAH and BaP3</i> - Benzo(a)pyrène (Bap) - Somme / <i>Sum</i> (Benzo(a)pyrène + Benzo(a)anthracène + Chrysène + Benzo(b)fluoranthène)	µg/kg µg/kg	≤ 2 ≤ 10	
Dioxines et PCB / <i>Dioxins and PCB3</i> - Somme des dioxines et PCB de type dioxine / <i>Sum of dioxin and dioxin-like PCBs (OMS-PCDD / F-PCB- TEQ)</i> - Somme des dioxines / <i>Sum of dioxin (OMS-PCDD/ F-TEQ)</i> - Somme des 6 PCB indicateurs / <i>Sum of 6 indicator PCBs</i>	pg/g pg/g ng/g	≤ 1.25 ≤ 0.75 ≤ 40	

<sup>1</sup> 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)*

<sup>2</sup> Selon le règlement CE n° 396/2005 et ses modifications ultérieures / *In compliance with regulation CE n° 396/2005 and its subsequent amendments.*

<sup>3</sup> Selon le règlement CE n°1881/2006 et ses modifications ultérieures / *In compliance with regulation CE 1881/2006 and its subsequent modifications*



## Huile de SESAME GRILLE / *GRILLED SESAME Oil*

### 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

Conseils d'utilisation / <i>advices for use</i>	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>
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 (&lt;25°C)</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>	24 mois si les conditions de conservation et les précautions d'emploi sont respectés / <i>24 months if Storage conditions and recautions for use are respected</i>

### Contenant / Containers :

Type de contenant / <i>Containers type</i> :	500ML bidon métal opaque / <i>500ml can</i>
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 / <i>No</i>
Hydrogénation / <i>Hydrogenation</i> :	Non / <i>No</i>
Conforme à la définition "végétarien" / <i>In compliance with "Vegetarian" definition</i>	Oui / <i>Yes</i>
Conforme à la définition "végétalien" / <i>In compliance with "Vegan" definition</i> :	Oui / <i>Yes</i>
Présence d'alcool / <i>With alcohol</i> :	Non / <i>No</i>
Produit d'origine animale / <i>Product of animal origin</i> :	Non / <i>No</i>
Conforme à la définition "halal" / <i>In compliance with "halal" definition</i>	Oui / <i>Yes</i>
Colorant / <i>Dye</i>	Non / <i>No</i>
Allergène selon la directive 2000/13/CE / <i>Allergen, according to directive 2000/13/EC</i>	Oui/ <i>Yes</i>