

	FICHE TECHNIQUE	Q-FT-056
	Huile GIDOLIVE, nouvelle recette GIDOLIVE oil, new recipe	
	STATUT : RÉV N°2 Date : 25/11/2024 AUTEUR : Guillaume BRAURE	

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
3281732100016	GO1N	0.95	0.92	1	Bouteille	15	675	45	675	5
3281732100054	GO5N	4.73	4.6	5	Bidon	4	720	36	144	4
	OT985N ou OT900N	966	900	985	Container		985			

Identification / Identification

Dénomination/ Designation :	Huile GIDOLIVE / GIDOLIVE oil
Ingrédients / Ingredients :	Huile de tournesol raffinée 80%, huile d'olive vierge Extra 20% / 80% of refined sunflower oil, 20% of extra virgin olive oil
Additifs / Additives :	Non / No
Lieu de raffinage / Refining place	France ou Espagne pour l'huile de tournesol / France or Spain for sunflower oil
Lieu d'extraction / Extraction site :	Huile d'Olive vierge Extra: Espagne Tournesol: Europe des 27, Ukraine*, Argentine / Extra Virgin Olive oil : Spain Sunflower oil : Europe of 27, Ukraine*, Argentina
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 99

* Pas d'approvisionnement depuis les régions de Crimée ou de Sébastopol conformément au règlement UE 692/2014 / No supply from Crimea or Sevastopol regions according to EU Regulation 692/2014

Caractéristiques organoleptiques / Organoleptic characteristics

Texture / State :	Liquide à 20°C / Liquid at 20°C
Goût et odeur / Taste and smell :	Odeur et goût fruité / Fruity smell and taste
Aspect / Colour :	Jaune foncé à vert. A basse température, l'huile peut se troubler, elle redeviendra Claire à T°C ambiante sans être altérée/ Dark yellow to green. Oil can become turbid at low temperature. Oil will come back to a clear color at ambient temperature without being altered.

	FICHE TECHNIQUE	Q-FT-056
	Huile GIDOLIVE, nouvelle recette GIDOLIVE oil, new recipe	
	STATUT : RÉV N°2 Date : 25/11/2024 AUTEUR : Guillaume BRAURE	

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
Sont sucres/which sugars	g	0
Lipides / Total fat	g	100
Dont acides gras saturés / Saturates fatty acids	g	11.4 – 14.9
Dont acides gras monoinsaturés / Monounsaturates fatty acids	g	35.2 – 48.5
Dont acides gras polyinsaturés / Polyunsaturates fatty acids	g	39.4 – 51.3
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	0.917 - 0.922 *	NF ISO 6883
Teneur en impuretés/ Impurity tenor	%	< 0.05	NF EN ISO 5508
Humidité / Moisture	%	≤ 0.05	NF EN ISO 662
Acidité Oléique / Free Fatty Acid as Oleic Acid	%	≤ 0.31	NF EN ISO 660
Indice de Peroxyde (Sortie raffinage et extraction) / Peroxyde value (refining and extraction exit)	meqO2/Kg	≤ 6.1	NF ISO 3960

* D'après le CODEX ALIMENTARIUS STAN 210 (Révisé 2019, Amendé 2021) / * In compliance with the CODEX ALIMENTARIUS STAN 210 (Reviewed 2019, Amended 2021)

	FICHE TECHNIQUE	Q-FT-056
	Huile GIDOLIVE, nouvelle recette GIDOLIVE oil, new recipe	
	STATUT : RÉV N°2 Date : 25/11/2024 AUTEUR : Guillaume BRAURE	

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	6-14	Phase gazeuse /
Palmitoléique / Palmitoleic	C16:1	0.3-3	Gaz chromatography
Stéarique / Stearic	C18:0	1.6-6	NF EN ISO 5508
Oléique / Oleic	C18:1	34.5-62	Et
Linoléique / Linoleic	C18:2	25-47.5	NF EN ISO 5509
Linoléénique / Linolenic	C18:3	≤ 1.0	
Arachidique / Arachidic	C20:0	≤ 0.6	
Gadoléique / Gadoleic	C20:1	≤ 0.5	
Béhénique / Behenic	C22:0	0.2-1.5	
Erucique / Erucic	C22:1	≤ 0.3	
Lignocérique / Lignoceric	C24:0	≤ 0.5	

* D'après le CODEX ALIMENTARIUS STAN 210 (Révisé 2019, Amendé 2021) / * In compliance with the CODEX ALIMENTARIUS STAN 210 (Reviewed 2019, Amended 2021)

* D'après le Règlement d'exécution (UE) n° 2015/1830, n°1348/2013, n° 2022/2104 et CEE 61/2011 du 24/01/2011 / in compliance with the regulation (UE) n° 2015/1830, n°1348/2013, n° 2022/2104, et CEE 61/2011 du 24/01/2011

D'après le Règlement d'exécution (UE) n°2019/1604 modifiant le règlement (CEE) n° 2568/91 / in compliance with the regulation (UE) n°2019/1604 modifying the regulation (CEE) n°2568/91

	FICHE TECHNIQUE	Q-FT-056
	Huile GIDOLIVE, nouvelle recette GIDOLIVE oil, new recipe	
	STATUT : RÉV N°2 Date : 25/11/2024 AUTEUR : Guillaume BRAURE	

Contaminants / Contaminants :

ANALYSES / ANALYSES	UNITES / UNITS	LIMITES / LIMITS	METHODES / METHODS
Métaux lourds / Heavy metals - Fer / Iron (Fe) - Cuivre / Copper (Cu) - Plomb / Lead (Pb) - Arsenic / Arsenic (As)	mg/kg mg/kg mg/kg mg/kg	≤ 1.5 ≤ 0.1 ≤ 0.1 ≤ 0.1	NF EN 15763 NF EN 15763
Résidus de pesticides / Pesticides - Organophosphorés / Organophosphorus - Organochlorés / Organochlorine - Pyréthriinoïdes / Pyrethrinoides	mg/kg mg/kg mg/kg	< LMR/MRL < LMR/MRL < LMR/MRL	Chromatographie Phase Gazeuse + Spectrométrie de Masse / Gaz Chromatography + Mass Spectrometry
HAP et BaP / PAH and BaP - Benzo(a)pyrène (Bap) - Somme / Sum (Benzo(a)pyrène + Benzo(a)anthracène + Chrysène + Benzo(b)fluoranthène)	µg/kg µg/kg	≤ 2 ≤ 10	Chromatographie Phase Gazeuse + Spectrométrie de Masse / Gaz Chromatography + Mass Spectrometry NF EN 16619
Dioxines et PCB / Dioxins and PCB - 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	Chromatographie Phase Gazeuse Haute Résolution + Spectrométrie de masse Haute Résolution / High Resolution Gaz Chromatography + High Resolution Mass Spectrometry
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
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

LMR = Limite Maximale de Résidus / MRL = Maximum Residus Level

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

- Règlement CE n°2023/915 et ses modifications ultérieures / In compliance with regulation CE 2023/915 and its subsequent modifications
- CODEX-STAN 210 (Révisé 2019, Amendé 2021) / CODEX-STAN 210 (Reviewed 2019, Amended 2021)
- Règlement CE n° 396/2005 et ses modifications ultérieures / Regulation CE n° 396/2005 and 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 and its subsequent modifications.

	FICHE TECHNIQUE	Q-FT-056
	Huile GIDOLIVE, nouvelle recette GIDOLIVE oil, new recipe	
	STATUT : RÉV N°2 Date : 25/11/2024 AUTEUR : Guillaume BRAURE	

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 la friture et l'assaisonnement. T°C maximale de friture : 180°C. Introduire les aliments doucement lorsque l'huile est à bonne température/ To use for frying and dressing. Maximal T°C of frying: 180°C. Introduce food slowly when the oil is for good temperature.
DDM	12 mois après conditionnement / <i>12 months after conditioning</i>
Précautions d'emploi / Precautions of 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	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 / Containers type :	1L / 5L / 985L
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 / Other 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 "KOSHER" / In compliance with "KOSHER" definition Certifié par TOP-K / certified by TOP-K	Oui / Yes
Conforme à la définition "halal" / In compliance with "halal" definition	Oui / Yes
Colorant / Dye	Non / No
Nanomatériaux / 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	Non / No
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) / <i>The food oils are conform to CE regulation 178 / 2002 and 852 / 2004 and are not subject to REACH declaration (Article 2.5.b)</i>	