

	FICHE TECHNIQUE	Q-FT-063
	HUILE GIDOLEIC ORIGINE FR GIDOLEIC OIL ORIGIN FR	
	STATUT : RÉV N°2 Date : 23/12/2024 AUTEUR : Rachel REHNBERG	

Références /References :

Code EAN	Code interne	Vol (Litre)	Poids brut (kg)	Poids Net (kg)	Unité de livraison	UVC/ Carton	Litres	Cartons /Palette	UCV/ Palette	Nombre de couche/ palette
3 281 734 00010 9	G10FR	10	9.5	9.2	Bidon	/	720	/	72	3
	G20FR	20	19.2	18.4	Bidon	/	840	/	42	3
	TTO985FR ou TTO900FR	985	966	900	Container		985			

Identification / Identification

Dénomination légale	Mélange d'huiles végétales
Dénomination / Designation :	Huile GIDOLEIC / GIDOLEIC oil
Variété/ Variety :	<i>Helianthus Annuus L.</i>
Ingrédients / Ingredients :	Huile de tournesol oléique, huile colza, Huile essentielle de Coriandre, Agent antimousse : DMPS (E900) / <i>Sunflower oleic oil, rapeseed oil, coriander seed essential oil, defoaming agent: DMPS (E900)</i>
Additifs / Additives :	DMPS (E900), Huile essentielle de Coriandre / <i>DMPS (E900), coriander seed essential oil</i>
Origine des graines	France
Lieu de raffinage / Refining place	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. <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 / Commodity Code	15 15 90 99

Caractéristiques organoleptiques / Organoleptic characteristics

Texture / State :	Liquide à 20°C / <i>Liquid at 20°C</i>
Goût et odeur / Taste and smell :	Neutre / <i>Neutral</i>
Aspect / Colour :	Jaune pâle / <i>Pale yellow</i>

	FICHE TECHNIQUE	Q-FT-063
	HUILE GIDOLEIC ORIGINE FR GIDOLEIC OIL ORIGIN FR	
	STATUT : RÉV N°2 Date : 23/12/2024 AUTEUR : Rachel REHNBERG	

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
Dont sucres / which sugars	g	0
Lipides / Total fat	g	100
Dont acides gras saturés / Saturates fatty acids	g	5.6-12.5
Dont acides gras monoinsaturés / Monounsaturates fatty acids	g	65.5-80.9
Dont acides gras polyinsaturés / Polyunsaturates fatty acids	g	14-26.2
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	0.914 - 0.920 *	NF ISO 6883
Point de fumée / Smoke point	°C	> 220	NF EN ISO 5508
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	%	≤ 0.1	NF EN ISO 660
Indice de Peroxyde (Sortie de raffinage) / Peroxyde value (refining exit)	meqO2/Kg	<10	NF ISO 3960

* D'après le CODEX ALIMENTARIUS STAN 210 (Révisé 2019, Amendé 2022) / * In compliance with the CODEX ALIMENTARIUS STAN 210 (Reviewed 2019, Amended 2022)

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	2.5 - 6	Phase gazeuse /
Palmitoléique / Palmitoleic	C16:1	≤ 0.4	Gaz chromatography
Stéarique / Stearic	C18:0	1.4 - 4.6	NF EN ISO 5508
Oléique / Oleic	C18:1	63 - 80.4	Et
Linoléique / Linoleic	C18:2	8.5 - 23.5	NF EN ISO 5509
Linoléinique / Linolenic	C18:3	6 - 14	
Arachidique / Arachidic	C20:0	0.2 - 0.9	
Gadoléique / Gadoleic	C20:1	0.1 - 2.4	
Béhénique / Behenic	C22:0	0.3-1.5	
Erucique / Erucic	C22:1	≤ 1.2	
Lignocérique / Lignoceric	C24:0	≤ 0.4	

* D'après le CODEX ALIMENTARIUS STAN 210 (Révisé 2019, Amendé 2022) / * In compliance with the CODEX ALIMENTARIUS STAN 210 (Reviewed 2019, Amended 2022)

	FICHE TECHNIQUE	Q-FT-063
	HUILE GIDOLEIC ORIGINE FR GIDOLEIC OIL ORIGIN FR	
	STATUT : RÉV N°2 Date : 23/12/2024 AUTEUR : Rachel REHNBERG	

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 - Pyréthrinoïdes / Pyrethrinoides	mg/kg mg/kg mg/kg	< LMR/MRL < LMR/MRL < LMR/MRL	Chromatographie Phase Gazeuse + Spectrométrie de Masse / <i>Gaz Chromatography + Mass Spectrometry</i>
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 / <i>Gaz Chromatography + Mass Spectrometry</i> 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 ng/g ng/g	≤ 1.25 ≤ 0.75 ≤ 40	Chromatographie Phase Gazeuse Haute Résolution + Spectrométrie de masse Haute Résolution / <i>High Resolution Mass Spectrometry</i> <i>Gaz Chromatography + High Resolution Mass Spectrometry</i>
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 / <i>Liquid Chromatography + flame ionization detection</i>
3-MCPD esters / 3-MCPD esters	µg/kg	≤ 1250	Chromatographie Phase Gazeuse couplée à la Spectrométrie de Masse AOCS CD 29b-13 ou NF ISO 18363-3 / <i>Gaz Chromatography + Mass Spectrometry AOCS Cd 29b-13 or NF ISO 18363-3</i>

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 2022) / CODEX-STAN 210 (Reviewed 2019, Amended 2022)
- 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-063
	HUILE GIDOLEIC ORIGINE FR GIDOLEIC OIL ORIGIN FR	
	STATUT : RÉV N°2 Date : 23/12/2024 AUTEUR : Rachel REHNBERG	

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)
Conseil d'utilisation / Advices for use :	A utiliser pour la friture. Température maximale de friture : 180°C. Introduire les aliments doucement quand l'huile est à la bonne température/ <i>To use for frying. Optimal temperature of frying: 180°C. Introduce food slowly when the oil is for the good temperature</i>
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 :	10L / 20L / 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>

	FICHE TECHNIQUE	Q-FT-063
	HUILE GIDOLEIC ORIGINE FR GIDOLEIC OIL ORIGIN FR	
	STATUT : RÉV N°2 Date : 23/12/2024 AUTEUR : Rachel REHNBERG	

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 "KOSHER" / <i>In compliance with "KOSHER" definition</i> Certifié par TOP-K / <i>certified by TOP-K</i>	Oui / Yes
Conforme à la définition "halal" / <i>In compliance with "halal" definition</i>	Oui / Yes
Conforme à la définition "KOSHER" / <i>In compliance with "KOSHER" definition</i> Certifié par Orthodox Union / <i>certified by Orthodox Union</i>	Oui / Yes
Colorant / <i>Dye</i>	Non / No
Nanomatériaux / <i>Nanomaterials</i>	Non / No
Allergène / <i>Allergen</i> , D'après le règlement 1169/2011 du 25 octobre 2011 et ses modifications ultérieures / <i>In accordance with European and French Regulations : Regulation 1169/2011 of the 25th of October 2011 and its subsequent amendments</i>	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>	