



HUILE VÉGÉTALE POUR FRITURE ET ASSAISONNEMENT / VEGETABLE OIL FOR FRYING – COOKING AND SALAD DRESSING.

LISTE DES INGREDIENTS

HUILE DE TOURNESOL RAFFINEE 100% / 100% REFINED SUNFLOWER OIL

CONDITIONS D'UTILISATION

Assaisonnement et friture.

Pour la friture, température maximale du bain de friture : 180 °C
Introduire les aliments doucement lorsque l'huile est à bonne température.
Nombre bains de friture maximum : 6 à 8 bains

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

⇒ Texture / State	Liquide at 20°C / Liquid at 20 °C
⇒ Goût - Odeur / Taste - Smell	Typique / typical
⇒ Couleur / Colour	Jaune claire – jaune orangé / yellow

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / CHEMICAL AND PHYSICAL ANALYSES

ANALYSES / ANALYSIS	NORMES / NORMS	MÉTHODES
⇒ Densité à 20°C / Specific gravity at 20°C	0.918 - 0.923	NF ISO 6883
⇒ Indice de peroxyde départ (meq O ₂ / kg) / peroxyde value	< 10	NF ISO 3960
⇒ Acidité Oléique / Free Fatty Acid as Oleic Acid (%)	<0,25	NF EN ISO 660
⇒ Indice de Réfraction / Refractive index (n 40 D)	1.461 - 1.468* (indicative) ND	ISO 6320
⇒ Indice de saponification / Saponification value (KOH mg/1g)	188 – 194*	AOCS Cd 3a-94
⇒ Indice d'Iode (calculé) / Iodine value (calculated)	118 – 141*	AOCS Cd 1c-85
⇒ Humidité / Moisture (%)	< 0.07	NF ISO 662
⇒ Alcalinité (Savons Wolff) / Alkalinity (ppm)	< 5	NF EN ISO 10539
⇒ Phosphore total / Phosphorus content (ppm)	< 5	NFT 60-227

COMPOSITION EN ACIDES GRAS / FATTY ACID METHYL ESTERS PROFIL *



FICHE TECHNIQUE
DE L'HUILE RAFFINEE DE
TOURNESOL
(Tout Format)

HBS.FT.H.TO.03.04.21.V 23
Page 2 sur 5

ACIDES GRAS / FATTY ACIDS	CARBONE / CARBON	NORMES / NORMS (%)
⇒ Myristique / Myristic	C14:0	< 0,2
⇒ Palmitique / Palmitic	C16:0	5 – 7,6
⇒ Palmitoléique / Palmitoleic	C16:1	< 0,3
⇒ Stéarique / Stearic	C18:0	2,7-6,5
⇒ Oléique / Oleic	C18:1	14-39,4
⇒ Linoléique / Linoleic	C18:2	48,3-74
⇒ Linoléique / Linolenic	C18:3	≤ 0,3
⇒ Arachidique / Arachidic	C20:0	0,1-0,5
⇒ Gadoléique / Gadoleic	C20:1	≤ 0,3
⇒ Béhénique / Behenic	C22:0	0,3 – 1,5

⇒ Erucique / Erucic	C22:1	< 0,3
⇒ Lignocérique / Lignoceric	C24:0	< 0,5
⇒ Trans	C18 :1 + C18 :2 + C18 :3	< 2

*D'après le CODEX ALIMENTARIUS STAN 210 (amendé 2003,2005) / In accordance with the CODEX ALIMENTARIUS STAN 210 (amended 2003,2005)

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES MOYENNES / AVERAGE NUTRITION FACTS*

POUR 100G / PER 100 G	
⇒ Energie / Energy	3700 KJ - 900 Kcal
⇒ Acides gras (g)	100
⇒ Acides gras saturés/ Saturates (g)	9 – 14
⇒ Acides gras mono-insaturés / Monounsaturates (g)	19 - 38
⇒ Acides gras polyinsaturés / Polyunsaturates (g)	52 – 69
⇒ Acides gras trans / Trans (%)	< 1
⇒ Glucides / Carbohydrates (g)	0
⇒ dont Sucres/ Sugar (g)	0
⇒ Protéines / Protein (g)	0
⇒ Sel (g)	0
⇒ Acides gras Trans (g)	< 1
⇒ ⇒ Activité vitaminique E (en équivalents alpha tocophérol) mg	60.6

* Selon règlement UE n° 1169/2011 / In accordance with regulation UE n° 1169/2011

METAUX LOURDS / HEAVY METALS *

ANALYSES / ANALYSIS	UNITÉ / UNIT	NORMES / NORMS
⇒ Fer / Iron (Fe)	mg/kg	<1,5
⇒ Cuivre / Copper (Cu)	mg/kg	< 0.1
⇒ Plomb / Lead (Pb)	mg/kg	< 0,1
⇒ Arsenic / Arsenic (As)	ppm	< 0.1



* Selon règlement CE n° 1881/2006 et ses modifications ultérieures et le CODEX STAN 210 (amendé 2003,2005) / In accordance with regulation CE 1881/2006 and its subsequent modifications and the CODEX STAN 210

RESIDUS DE PESTICIDES / PESTICIDES RESIDUES *

ANALYSES / ANALYSIS	UNITÉ / UNIT	NORMES / NORMS
⇒ Organophosphorés / Organophosphorus	ppm	**
⇒ Organochlorés / Organochlorine	ppm	**

** Selon réglementations européennes Règlement CE n° 396/2005 et modifications ultérieures, Analyses par sondage / In accordance with European Regulations – Regulation CE n° 396/2005 and subsequent modifications, Analyses by survey

HYDROCARBURES AROMATIQUES POLYCYCLIQUES (HAP) / POLYCYCLIC AROMATIC HYDROCARBURES (PAH)

ANALYSES / ANALYSIS	UNITÉ / UNIT	NORMES / NORMS
⇒ Benzo(a)pyrène (BaP)	µg/kg	< 2
⇒ Somme de Benzopyrène, benzanthracène, benzofluoranthène et chrysène	µg/kg	< 10

Selon le règlement UE n° 835/2011 du 19 aout 2011 / In accordance with European régulation n° 835/2011

DIOXINES ET PCB DE TYPE DIOXINE / DIOXINS AND DIOXIN-LIKE PCB**

ANALYSES / ANALYSIS	UNITÉ / UNIT	NORMES / NORMS
⇒ Σ Dioxine (OMS-PCDD ; F-TEQ)	pg/g	≤ 0.75
⇒ Σ Dioxine + PCB de type dioxine (OMS-PCDD ; F-PCB-TEQ)	pg/g	≤ 1,25
⇒ Σ PCB (PCB28 ; PCB52 ; PCB101 ; PCB138 ; PCB153 ; PCB180)	ng/g	≤ 40

Selon le règlement 278/2012 et ses modifications ultérieures / In accordance with regulation UE 278/2012 and its subsequent modifications.

3-MCPD ET ESTERS ACIDES GRAS EXPRIMEE EN 3-MCPD***

CONTAMINATS	UNITÉ / UNIT	NORMES / NORMS
⇒ Somme du 3-MCPD et de ses esters d'acides gras, exprimée en 3-MCPD	µg/kg	< 1250



*** Selon Règlement (UE) 2020/1322 de la Commission du 23 septembre 2020 modifiant le règlement (CE) n°1881/2006

HUILES MINERALES / MINERAL OIL

ANALYSES / ANALYSIS	UNITÉ / UNIT	TENEURS MAXIMALES / LIMITS	MÉTHODES / METHODS
⇒ Détermination des huiles minérales par analyse des hydrocarbures de C10 à C56	mg/kg	< 50 (quantification limit)	Laboratoire externe / External laboratory

Selon le règlement N° 1151/2009 / in accordance with UEuropean regulation N°1151/2009

SOLVANTS D'EXTRACTION / EXTRACTION SOLVANT

ANALYSES / ANALYSIS	NORMES / NORMS
⇒ Hexane	< 1mg/kg

Selon le directive UE n° 32 /2009 / In accordance with UE régulation n° 32 /2009

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

L'huile étant un milieu anhydre, tout développement bactérien est impossible (cf. ouvrage de référence dans ce domaine "La qualité microbiologique des aliments" CNERMA-CNRS coordonné par Jean-louis Jouve).

AUTRES INFORMATIONS / OTHER INFORMATION

⇒ Espèce variétale	Helianthus annuus
⇒ Durée de conservation (DLUO) / Shelf life	18 mois / 18 months
⇒ Durée de vie minimum garantie à réception / Life expectancy minimum guarantee with reception	12 mois / 12 months
⇒ Origine / Origin	UE des 27 (Hors Royaume-Uni), Ukraine, Moldavie
⇒ Conditions de conservation / Conditions of preservation	Tenir à température ambiante et à l'abri de la lumière. Bien reboucher l'emballage contenant l'huile après usage. / Like at room temperature and shielded from the light. Indeed recork the packaging containing the oil after use



FICHE TECHNIQUE
DE L'HUILE RAFFINEE DE
TOURNESOL
(Tout Format)

HBS.FT.H.TO.03.04.21.V 23
Page 5 sur 5

⇒ Allergènes / Allergens	Ne constitue pas un ingrédient susceptible de provoquer des effets indésirables chez des individus sensibles selon le règlement INCO 1169/2011. / <i>Do not constitute an ingredient susceptible to cause unwanted effects at sensitive individuals according to the directive 1169/2011</i>
⇒ OGM / GMO	Absence d'OGM dans le produit - <i>Ne nécessite pas un étiquetage particulier selon le règlement 1829/2003 et 1830/2003 / Absence of GMO the product - Do not require a particular labeling according to the regulation 1829/2003 and 1830/2003</i>
⇒ Ionisation / Ionization	Le produit n'a subi aucun traitement d'ionisation / The product underwent no processing of ionization
⇒ Hydrogénation	Le produit n'a subi aucun traitement d'hydrogénation / The product underwent no processing of hydrogenation
⇒ Etiquetage / Labeling	Selon directive 1169/2011 / According to 1169/2011 regulation