



HUILE VÉGÉTALE POUR ASSAISONNEMENT ET CUISSON / VEGETALE OIL FOR
SALAD DRESSING AND COOKING

INGREDIENT

HUILE RAFFINEE DE COLZA 100% / REFINED RAPESEED OIL 100%

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

⇒ Texture / State	Liquide at 20°C / Liquid at 20 °C
⇒ Goût - Odeur / Taste - Smell	Déodorisée
⇒ Couleur / Colour	Jaune – Jaune pâle (Huile blanchie) / yellow

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / CHEMICAL AND PHYSICAL ANALYSES

ANALYSES / ANALYSIS	NORMES / NORMS
⇒ Densité à 20°C / Specific gravity at 20°C	0.914 - 0.920
⇒ Indice de peroxyde départ (meq O ₂ / kg) / peroxyde value	< 5
⇒ Acidité Oléique / Free Fatty Acid as Oleic Acid (%)	< 0.1
⇒ Humidité / Moisture (%)	< 0.2

COMPOSITION EN ACIDES GRAS / FATTY ACID METHYL ESTERS PROFIL *

ACIDES GRAS / FATTY ACIDS	CARBONE / CARBON	NORMES / NORMS
⇒ Myristique / Myristic	C14:0	< 0,2
⇒ Palmitique / Palmitic	C16:0	2,5 - 7
⇒ Palmitoléique / Palmitoleic	C16:1	< 0,6
⇒ Stéarique / Stearic	C18:0	0,8-3
⇒ Oléique / Oleic	C18:1	51-70
⇒ Linoléique / Linoleic	C18:2	15-30
⇒ Linoléique / Linolenic	C18:3	5-14
⇒ Arachidique / Arachidic	C20:0	0,2-1,2
⇒ Gadoléique / Gadoleic	C20:1	0,1-4,3
⇒ Béhénique / Behenic	C22:0	<0,6
⇒ Erucique / Erucic	C22:1	< 2
⇒ Lignocérique / Lignoceric	C24:0	< 0,3

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

Total Acides gras Trans / Total Trans fatty acid < 1%



CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES MOYENNES / AVERAGE NUTRITION FACTS*

POUR 100g / PER 100g	
⇒ Energie / Energy	3700 KJ - 900 Kcal
⇒ Acides gras / Matières grasse (g)	100
⇒ Acides gras saturés/ Saturates (g)	5-11
⇒ Acides gras mono-insaturés / Monounsaturates (g)	56 - 70
⇒ Acides gras polyinsaturés / Polyunsaturates (g)	23 – 35
⇒ Acides gras trans / Trans (%)	< 1
⇒ Glucides / Carbohydrates (g)	0
⇒ dont Sucres/ Sugar (g)	0
⇒ Protéines / Protein (g)	0
⇒ Sel (g)	0
⇒ Activité vitaminique E (en équivalents alpha tocophérol) mg	60.6
⇒ Phosphore (mg/Kg)	<5
⇒ Indice de réfraction à 40°C	1,465-1,469
⇒ Indice d'iode (g I 2 / 100g)	94 - 126
⇒ Indice de saponification (Mg KOH/g)	168 - 181

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

METAUX LOURDS / HEAVY METALS **

ANALYSES / ANALYSIS	UNITÉ / UNIT	NORMES et/ou LQ
⇒ Fer / Iron (Fe)	mg/kg	<1,5
⇒ Cuivre / Copper (Cu)	mg/kg	< 0.15
⇒ 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	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
⇒ WHO-PCDD/F- TEQ	pg/g	0.75
⇒ WHO -PCDD/F- PCB – TEQ	pg/g	1,25
ICES-6	ng/g	40

** Selon le règlement UE1259/2011 et ses modifications ultérieures / In accordance with
regulation UE 1259/2011 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

ESTERS ACIDES GRAS DE GLYCIDOL

ANALYSES / ANALYSIS	UNITÉ / UNIT	NORMES / NORMS
Huiles et graisses végétales mises sur le marché pour la vente au consommateur final ou pour une utilisation en tant qu'ingrédient dans les denrées alimentaires	µg / Kg	<1250

Selon le règlement UE 2018/290 et ses modifications ultérieures / In accordance with
regulation UE 2018/290 and its subsequent modifications.



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	Brassica napus
⇒ 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
⇒ Durée de vie après ouverture / Life expectancy after opening	3 mois à l'abri de la lumière et de la chaleur / 3 months sheltered from light and heat
⇒ Origine des graines / Origin of the seeds	UE des 26
Lieu de dernière transformation / Place of last transformation	France, Pays-Bas / France, Netherlands



Lieu de conditionnement / Place of bottling	France
⇒ 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
⇒ Allergènes / Allergens	Ne constitue pas un ingrédient susceptible de provoquer des effets indésirables chez des individus sensibles selon le règlement INCO 1169/2011. Pas de risque fortuit de contamination. Non soumis à déclaration / <i>Do not constitute an ingredient susceptible to cause unwanted effects at sensitive individuals according to the directive 1169/2011. No accidental risk of contamination possible. No subject to declaration.</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 / <i>The product underwent no processing of ionization</i>
⇒ Hydrogénation / Hydrogenation	Le produit n'a subi aucun traitement d'hydrogénation / <i>The product underwent no processing of hydrogenation</i>
⇒ Nanomatériaux / nanomaterials	Le produit ne contient pas de nanomatériaux selon le règlement 1169/2011 / <i>The product do not contain nanomaterials according to regulation INCO 1169/2011</i>
⇒ Etiquetage / Labeling	Selon le règlement INCO 1169/2011 / <i>According regulation INCO 1169/2011</i>