



**MELANGE HUILE RAFFINEE TOURNESOL 50% ET HUILE RAFFINEE TOURNESOL  
OLEIQUE 50% + E900**

HUILE VÉGÉTALE POUR FRITURE UNIOQUEMENT / VEGETABLE OIL FOR FRYING  
ONLY

CONDITIONS D'UTILISATION

Friture uniquement.

Pour la friture, température maximale du bain de friture : 180°C

Introduire les aliments doucement lorsque l'huile est à bonne température

Nombre de bains de friture maximum : 6 à 8

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 paille / yellow

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / CHEMICAL AND PHYSICAL ANALYSES\*

ANALYSES / ANALYSIS	NORMES / NORMS	MÉTHODES
⇒ Densité à 20°C / Specific gravity at 20°C	0.913 - 0.919	NF ISO 6883
⇒ Indice de peroxyde départ (meq O <sub>2</sub> / kg) / peroxyde value	< 10	NF ISO 3960
⇒ Acidité Oléique / Free Fatty Acid as Oleic Acid (%)	< 0,1	NF EN ISO 660
⇒ Indice de Réfraction / Refractive index (n 40 D)	1.464 - 1.467* (indicative) ND	ISO 6320
⇒ Indice de saponification / Saponification value (KOH mg/1g)	185 – 194*	AOCS Cd 3a-94
⇒ Indice d'Iode (calculé) / Iodine value (calculated)	100 – 115*	AOCS Cd 1c-85
⇒ Humidité / Moisture (%)	< 0,2	NF ISO 662

\* Selon CODEX ALIMENTARIUS STAN 210 / In accordance with CODEX ALIMENTARIUS STAN 210

COMPOSITION EN ACIDES GRAS / FATTY ACID METHYL ESTERS PROFIL \*

ACIDES GRAS / FATTY ACIDS	CARBONE / CARBON	NORMES / NORMS
⇒ Palmitique / Palmitic	C16:0	2,6 – 6,5
⇒ Palmitoléique / Palmitoleic	C16:1	< 0,25
⇒ Stéarique / Stearic	C18:0	2,7- 6
⇒ Oléique / Oleic	C18:1	70 - 50



⇒ Linoléique / Linoleic	C18:2	26 - 35
⇒ Linolénique / Linolenic	C18:3	< 0,4
⇒ Arachidique / Arachidic	C20:0	0,1 - 0,6
⇒ Gadoléique / Gadoleic	C20:1	< 0,3
⇒ Lignocérique / Lignoceric	C24:0	< 0,5

\*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)	7 - 14
⇒ Glucides / Carbohydrates (g)	0
⇒ dont Sucres/ Sugar (g)	0
⇒ Protéines / Protein (g)	0
⇒ Sel (g)	0

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

#### DONNEES NUTRITIONNELLES\*

CONSTITUANTS	UNITÉ / 100g	TENEURS MOYENNES*
⇒ Protéines	g	0
⇒ Protéines brutes (N x 6.25)	g	0
⇒ Glucides	g	0
⇒ Sucres	g	0
⇒ Fibres alimentaires	g	0
⇒ Cholestérol	mg	0
⇒ Sodium	mg	0
⇒ Magnésium	mg	0
⇒ Potassium	mg	0
⇒ Calcium	mg	0
⇒ Manganèse	mg	< 2,5
⇒ Zinc	mg	0
⇒ Bêta carotène	µg	0
⇒ Vitamine D	µg	0
⇒ Activité vitaminique E (en équivalents alpha tocophérol)	mg	60,6
⇒ Vitamine C	mg	0
⇒ Vitamine B1 ou Thiamine	mg	0
⇒ Vitamine B2 ou Riboflavine	mg	0
⇒ Vitamine B3 ou PP ou Niacine	mg	0
⇒ Vitamine B5 ou Acide pantothénique	mg	0
⇒ Vitamine B6 ou Pyridoxine	mg	0
⇒ Vitamine B9 ou Folates totaux	µg	0
⇒ Vitamine B12 ou Cobalamines	µg	0



\*Selon la table de composition CIQUAL / AFSSA (Agence française de Sécurité Sanitaire des Aliments)

#### METEAUX 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 UE n°2023/915 et ses modifications et le CODEX STAN 210 / In accordance with regulation EU 2023/915 and its 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 réglementation UE n°396/2005 et ses modifications et Règlement UE 2023/915 et ses modifications / In accordance with Regulation EU 396/2005 and Regulation EU n° 2023/915 and its modifications.

#### HYDROCARBURES AROMATIQUES POLYCYCLIQUES (HAP) / POLYCYCLIC AROMATIC HYDROCARBURES (PAH)\*

ANALYSES / ANALYSIS	UNITÉ / UNIT	NORMES / NORMS
⇒ Benzo(a)pyrène (BaP )	ppb	< 2

\* Selon règlement UE n°2023/915 et ses modifications / In accordance with regulation EU 2023/915 and its modifications

#### 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	1,5

\* Selon le règlement UE 278/2012 et ses modifications et le règlement UE n°2023/915 et ses modifications / In accordance with regulation EU n°278/2012 and its modifications and with Regulation EU n°2023/915 and its modifications



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

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

Selon le règlement UE 2020/1322 de la Commission du 23/09/2020 modifiant le Règlement UE n°1881/2006

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

### 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).

### ORIGINES/ ORIGIN

Tournesol : UE des 27,, Ukraine  
Tournesol oléique : UE des 27 , Ukraine

### AUTRES INFORMATIONS

⇒ DURÉE DE CONSERVATION (DLUO)	18 mois
⇒ DURÉE DE VIE MINIMUM GARANTIE À RÉCEPTION	12 mois
⇒ CONDITIONS DE CONSERVATION	Tenir à température ambiante et à l'abri de la lumière. Bien reboucher l'emballage contenant l'huile après usage.
⇒ ALLERGÈNES	Absence d'allergènes dans le produit
⇒ OGM	Absence d'OGM dans le produit
⇒ IONISATION	Le produit n'a subi aucun traitement d'ionisation
⇒ HYDROGÉNATION	Le produit n'a subi aucun traitement d'hydrogénation