



Édition 9  
26/10/2020

## HUILE DE COLZA

### Description

Huile raffinée de colza

### Composition

Huile de colza

### Caractéristiques techniques

#### *Paramètres physiques*

Aspect: Liquide propre et transparent à température ambiante.

Couleur: Jaune pâle

Odeur/saveur: Caractéristique

Densité (kg/l): 0,914-0.920

#### *Paramètres chimiques*

Acidité (%acide oléique)	M 0,2
Peroxydes (meq O <sub>2</sub> /kg huile)	M 5,0
Couleur Lovibond (UR/UJ)	0,5-1,1 R/4-12 Y
Benzo- $\alpha$ -pirene (ppb):	Selon législation EU en vigueur
Composition acides gras (%):	
Myristique	M 0,1
Palmitique	2,0-7,0
Palmitoléique	M 1,0
Stéarique	1,0-3,0
Oléique (oméga 9)	50-65
Linoléique (oméga 6)	15-30
Linoléique (oméga 3)	6,0-14
Arachidique	M 1,5
Eicosénoïque	M 4,5
Béhénique	M 0,5
Erucique	M 2,0



Édition 9  
26/10/2020

### **Informations nutritionnelles**

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie	3.700 kJ /900 kcal
Matières grasses	100 g
dont acides gras saturés	7 g
Glucides	0 g
dont sucres	0 g
Protéines	0 g
Sel	0 g
Vitamine E	20 mg (167% VNR*)

\* Valeurs nutritionnelles de référence

### **Statut légal**

Selon législation européenne en vigueur.

### **Allergènes**

Ne contient aucun des allergènes décrits sur l'Annexe II du règlement UE 1169/2011

### **OGM**

Produit libre d'OGM selon législation européenne en vigueur.

### **Applications**

Recommandé tant pour assaisonner et comme un ingrédient pour sauces et vinaigrettes, que pour quelque d'autre application culinaire.

### **Présentation**

Conditionnement :

- Bouteille 1 litre PET
- Bouteille 5 litres PET
- Bidon 25 litres métallique

### **Magasinage**

Conserver dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière.

Bien reboucher après chaque usage.

Date limite de consommation: 15 mois



Édition 9  
26/10/2020



**CDS "Catering Distributions Services"**  
**3, rue du Pont des Halles**  
**94150 Rungis**  
**Tél 0141760350**

**Borges Branded Foods, SLU**  
**Av. Josep Trepà, s/n – 25300 Tàrraga**  
**Espagne**