



Édition 9
25/10/2022

HUILE DE PÉPINS DE RAISIN

Description

Huile raffinée de pépins de raisin

Composition

Huile de pépins de raisin

Caractéristiques techniques

Paramètres physiques

Aspect: Liquide propre et transparent à température ambiante.

Couleur: Verte pâle

Odeur/saveur: Caractéristique, sans défauts

Densité (kg/l): 0,919-0.926

Paramètres chimiques

Acidité (%acide oléique)	M 0,2
Peroxydes (meq O ₂ /kg huile)	M 5,0
Couleur Lovibond (UR/UJ/UB)	0-1,4 R/10-25 Y/0-1 B
Benzo- α -pirene (ppb)	M 1,0 / M 10,0
Composition acides gras (%):	
Myristique	M 0,1
Palmitique	5,5-10
Palmitoléique	M 1,2
Stéarique	3,0-5,0
Oléique (oméga 9)	12-28
Linoléique (oméga 6)	65-77
Linoléinique (oméga 3)	M 1,0
Test du froid	Négatif



Édition 9
25/10/2022

Informations nutritionnelles

Informations nutritionnelles pour 100g

Valeur énergétique moyenne	3.700 kJ /900 kcal
Matières grasses	100 g
dont acides gras saturés	13 g
dont acides gras monoinsaturés	20 g
dont acides gras polyinsaturés	67 g
Glucides	0 g
dont sucres	0 g
Protéines	0 g
Sel	0 g
Vitamine E	18 mg (150% VNR*)

* Valeurs nutritionnelles de référence

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.

Statut légal

Selon législation européenne en vigueur.

Applications

Recommandé tant pour assaisonnement et comme un ingrédient pour sauces, que pour cuisiner, frire ou préparation de fondues.

Présentation

Conditionnement :

Bouteille 1L RPET



Édition 9
25/10/2022

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



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