



LA COMPAGNIE DES SAVEURS

Fiche Technique

HUILE DE NOISETTE BERINOIX BIDON 50CL

Réf : 1610

Ind.révision : 11

Date : 21/04/2021

Page : 1/3

DENOMINATION LEGALE

Huile de noisette

Huile végétale pour assaisonnement

REFERENCES REGLEMENTAIRES

Décret n° 2008-184 du 26 février 2008, portant application du code de la consommation en ce qui concerne les graisses et huiles comestibles

Règlement (CE) n°1881/2006 de la commission du 19 décembre 2006, et ses modifications ultérieures, portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires

Règlement (UE) N° 835/2011 de la commission du 19 août 2011, en ce qui concerne les teneurs maximales en HAP pour les denrées alimentaires

Règlement (CE) 396/2005 de la commission du 23 février 2005 et ses modifications ultérieures, concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides dans les denrées alimentaires

Règlement INCO 1169/2011 de la commission du 25 octobre 2011, concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires

INGREDIENTS

100% huile de noisette. Origine UE et non UE

ALLERGENES

Conforme au règlement UE N°1169/2011 et au décret N°2015-447 du 17 avril 2015.

Contient de la NOISETTE. Traces possibles de fruits à coque, arachides et graines de sésame.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

| | |
|---------|--|
| COULEUR | Jaune dorée |
| ODEUR | Flaveur du fruit légèrement toasté |
| GOÛT | Caractéristique du fruit légèrement toasté |
| TEXTURE | Fluide à 20°C |



LA COMPAGNIE
DES SAVEURS

CERTIFIE IFS ET BIOLOGIQUE

ZA LES PLANTES - 2 RUE ANDRE BOULLE - 41140 NOYERS-SUR-CHER

TEL : 02 54 75 75 75 - FAX : 02 54 32 66 66

S.A.S. AU CAPITAL DE 6 533 800 EUROS - RCS BLOIS 340 623 396 - N° TVA INTRACOM. FR32 340 623 396

| | | |
|---|--|--|
|  | Fiche Technique HUILE DE NOISETTE BERINOIX BIDON 50CL | Réf : 1610 Ind.révision : 11 Date : 21/04/2021 Page : 2/3 |
|---|--|--|

VALEURS NUTRITIONNELLES

| | |
|-----------------------------|-------------------|
| Valeurs énergétiques | 900Kcal / 3700 KJ |
| Matières grasses | 100g |
| AG saturés | 8g |
| AG monoinsaturés | 75g |
| AG polyinsaturés | 13g |
| Protéines | 0g |
| Glucides | 0g |
| Sucres | 0g |
| Sel | 0g |

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Acidité oléique $\leq 2 \%$
Indice peroxyde ≤ 10 méq d'O₂/Kg
Acide Palmitique (C16 :0) : 4,2 - 8,9
Acide Palmitoléique (C16 :1) : $< 0,5\%$
Acide Stéarique (C18 :0) : 0,8 - 3,2
Acide oléique (C18 :1) : 74,2 - 86,7
Acide linoléique (C18 :2) : 5,2 - 18,7
Acide linoléique (C18 :3) $< 0,6$

CONSERVATION

| | |
|---|--|
| DLUO | 24 mois |
| Conditions de stockage à respecter | Avant ouverture, conserver à l'abri de la chaleur et de la lumière. Après ouverture, reboucher après usage et conserver au réfrigérateur |



| | | |
|---|--|--|
|  | Fiche Technique HUILE DE NOISETTE BERINOIX BIDON 50CL | Réf : 1610 Ind.révision : 11 Date : 21/04/2021 Page : 3/3 |
|---|--|--|

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Non applicable

OGM

Ce produit n'est pas soumis aux exigences d'étiquetage supplémentaire relatif à la présence d'ingrédients génétiquement modifiés (règlements CEE n°1829/2003 et n°1830/2003).

IONISATION

Ce produit ni aucune des matières premières le composant ne subissent de traitement ionisant (directive CE 1999/2).

CERTIFICAT

Tous les emballages utilisés sont conformes aux exigences du Règlement 1935/2004 et de la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires.

PCB

Carton de 6

EAN

3023030002254

