



LA COMPAGNIE DES SAVEURS

## Fiche Technique

### HUILE VIERGE D'ARGAN KENDO 25 CL

Réf : 1509

Ind.révision : 9

Date : 21/04/2021

Page : 1/3

#### DENOMINATION LEGALE

#### Huile vierge d'argan

Huile 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 d'argan. Origine non UE

#### ALLERGENES

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

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

#### CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

<b>COULEUR</b>	Jaune dorée
<b>ODEUR</b>	Caractéristique
<b>GOÛT</b>	Caractéristique
<b>TEXTURE</b>	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

 LA COMPAGNIE DES SAVEURS	<b>Fiche Technique</b>  <b>HUILE VIERGE D'ARGAN KENDO 25 CL</b>	Réf : 1509 Ind.révision : 9 Date : 21/04/2021 Page : 2/3
---	---	---

### VALEURS NUTRITIONNELLES

<b>Valeurs énergétiques</b>	900Kcal / 3700 KJ
<b>Matières grasses</b>	100g
<b>AG saturés</b>	18g
<b>AG monoinsaturés</b>	45g
<b>AG polyinsaturés</b>	33g
<b>Protéines</b>	0g
<b>Glucides</b>	0g
<b>Sucres</b>	0g
<b>Sel</b>	0g

### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Acidité oléique  $\leq 2,0 \%$   
 Indice peroxyde  $\leq 15$  méq d'O<sub>2</sub>/Kg  
 Acide Palmitique (C16 :0) : 10 - 15  
 Acide Palmitoléique (C16 :1) :  $\leq 0,5\%$   
 Acide Stéarique (C18 :0) : 4,3 – 7,2  
 Acide oléique (C18 :1) : 43 - 50  
 Acide linoléique (C18 :2) : 29,3 – 37,0  
 Acide linoléique (C18 :3) :  $\leq 0,2\%$

### CONSERVATION

<b>DLUO</b>	18 mois
<b>Conditions de stockage à respecter</b>	Avant ouverture, conserver à l'abri de la chaleur et de la lumière. Après ouverture, reboucher après usage et conserver au réfrigérateur



	<b>Fiche Technique</b>  <b>HUILE VIERGE D'ARGAN KENDO 25 CL</b>	Réf : 1509 Ind.révision : 9 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**

3023030007143