

	Fiche Technique HUILE VIERGE DE CACAHUETE KENDO 25CL	Réf : 1913 Ind.révision : 11 Date : 17/03/2021 Page : 1/3
---	---	--

DENOMINATION LEGALE

Huile vierge de cacahuète
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 de cacahuète. Origine non UE

ALLERGENES

Conforme au règlement UE N°1169/2011 et au décret N°2015-447 du 17 avril 2015.
Contient de l'ARACHIDE. Traces possibles de fruits à coque et graines de sésame.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

COULEUR	Brun doré
ODEUR	Flaveur du fruit légèrement toasté
GOÛT	Caractéristique du fruit légèrement toasté
TEXTURE	Fluide à 20°c



	Fiche Technique HUILE VIERGE DE CACAHUETE KENDO 25CL	Réf : 1913 Ind.révision : 11 Date : 17/03/2021 Page : 2/3
---	---	--

VALEURS NUTRITIONNELLES

Valeurs énergétiques	900Kcal / 3700 KJ
Matières grasses	100g
AG saturés	22g
AG monoinsaturés	52g
AG polyinsaturés	25g
Protéines	0g
Glucides	0g
Sucres	0g
Sel	0g

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Acidité oléique $\leq 2,0 \%$
Indice peroxyde ≤ 15 méq d'O₂/Kg
Acide Palmitique (C16 :0) : 8 – 14
Acide Palmitoléique (C16 :1) : $\leq 0,2\%$
Acide Stéarique (C18 :0) : 1 – 4,5
Acide oléique (C18 :1) : 35 - 69
Acide linoléique (C18 :2) : 12 – 43
Acide linoléique (C18 :3) : $\leq 0,3\%$

Acide Arachidique (C20 :0) : 1,0 - 2,0
Acide Eicosénoïque (C20 :1) : 0,7 - 1,7

CONSERVATION

DLUO	18 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 VIERGE DE CACAHUETE KENDO 25CL	Réf : 1913 Ind.révision : 11 Date : 17/03/2021 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

3023030019139