

	<p style="text-align: center;">Fiche Technique</p> <p style="text-align: center;">HUILE DE PEPIN DE RAISIN</p>	Ind Rév : 2 Date : 07/09/23 Page 1 sur 4
---	--	--

DENOMINATION LEGALE

Huile de pépin de raisin
Huile pour assaisonnement

REFERENCES REGLEMENTAIRES

CODEX STAN 210-1999, norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique
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°2023/915 de la commission du 25 avril 2023, et ses modifications ultérieures, portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans 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 pépin de raisin.
Origine : France, UE, Argentine

ALLERGENES

Conforme au règlement UE N°1169/2011 et au décret N°2015-447 du 17 avril 2015.
Ne contient aucun allergène soumis à étiquetage

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

COULEUR	Jaune - vert
ODEUR	Neutre
GOÛT	Neutre
TEXTURE	Fluide à 20°C

VALEURS NUTRITIONNELLES

Valeurs énergétiques	900Kcal / 3700 KJ
Matières grasses	100g
AG saturés	11g
AG monoinsaturés	19g
AG polyinsaturés	64g
Protéines	0g
Glucides	0g
Sucres	0g
Sel	0g

Source : CIQUAL

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Acidité oléique $\leq 0.3 \%$
Indice peroxyde ≤ 10 méq d'O₂/Kg
Acide Palmitique (C16 :0) : 5,5 – 11
Acide Palmitoléique (C16 :1) : $< 1,2\%$
Acide Stéarique (C18 :0) : 3,0 – 6,5
Acide oléique (C18 :1) : 12,0 - 28,0
Acide linoléique (C18 :2) : 58,0 – 78,0
Acide linoléique (C18 :3) $< 1,0$

CONSERVATION

DLUO	24 mois
Conditions de stockage à respecter	Conserver à l'abri de la chaleur et de la lumière

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

 LA COMPAGNIE DES SAVEURS	Fiche Technique HUILE DE PEPIN DE RAISIN	Ind Rév : 2 Date : 07/09/23 Page 4 sur 4
---	---	--

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.

TYPES DE CONDITIONNEMENT

- Bouteille en verre : 25cl, 50cl, 1l
- Bidon métallique : 50cl, 1l
- Bidon plastique : 5l, 12l, 25l
- Fût plastique : 200l

