



LA COMPAGNIE DES SAVEURS

Fiche Technique

HUILE VIERGE DE NOIX DE FRANCE KENDO 25CL

Réf : 1644

Ind.révision : 10

Date : 15/01/2019

Page : 1/3

DENOMINATION LEGALE

Huile vierge de noix

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 noix. Origine France

ALLERGENES

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

Contient de la NOIX. 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



LA COMPAGNIE DES SAVEURS

Fiche Technique

HUILE VIERGE DE NOIX DE FRANCE KENDO 25CL

Réf : 1644

Ind.révision : 10

Date : 15/01/2019

Page : 2/3

VALEURS NUTRITIONNELLES

Valeurs énergétiques	900Kcal / 3700 KJ
Matières grasses	100g
AG saturés	10g
AG monoinsaturés	17g
AG polyinsaturés	70g
Protéines	0g
Glucides	0g
Sucres	0g
Sel	0g

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Acidité oléique $\leq 2 \%$

Indice peroxyde ≤ 15 méq d'O₂/Kg

Acide Palmitique (C16 :0) : 6,0 – 8,0

Acide Palmitoléique (C16 :1) : $\leq 0,4$

Acide Stéarique (C18 :0) : 1,0 – 3,0

Acide oléique (C18 :1) : 14,0 - 23,0

Acide linoléique (C18 :2) : 54,0 – 65,0

Acide linoléique (C18 :3) : 9,0 – 15,4

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

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Non applicable




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 VIERGE DE NOIX DE FRANCE KENDO 25CL	Réf : 1644 Ind.révision : 10 Date : 15/01/2019 Page : 3/3
---	--	--

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

