



LA COMPAGNIE DES SAVEURS

## Fiche Technique

### HUILE VIERGE DE NOISETTE DE FRANCE 25 CL

Réf : 1625

Ind.révision : 10

Date : 15/01/2019

Page : 1/3

#### DENOMINATION LEGALE

#### **Huile vierge 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 France

#### 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

<b>COULEUR</b>	Jaune dorée
<b>ODEUR</b>	Flaveur du fruit légèrement toasté
<b>GOÛT</b>	Caractéristique du fruit légèrement toasté
<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

## Fiche Technique

### HUILE VIERGE DE NOISETTE DE FRANCE 25 CL

Réf : 1625

Ind.révision : 10

Date : 15/01/2019

Page : 2/3

#### VALEURS NUTRITIONNELLES

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

#### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Acidité oléique  $\leq 2\%$

Indice peroxyde  $\leq 15$  méq d'O<sub>2</sub>/Kg

Acide Palmitique (C16 :0) : 4,2 - 8,9

Acide Palmitoléique (C16 :1) :  $< 0,4$

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

<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

#### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES



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

	<b>Fiche Technique</b>  <b>HUILE VIERGE DE NOISETTE DE FRANCE</b> <b>25 CL</b>	Réf : 1625 Ind.révision : 10 Date : 15/01/2019 Page : 3/3
---	---	--

**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

