

	Fiche Technique HUILE DE NOISETTE GUENARD	Ind révision : 3 Date : 01/06/24 Page 1 sur 4
--	--	---

DENOMINATION LEGALE

Huile de noisette

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°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 noisette . Assemblage de 50% d'huile de Noisette raffinée et 50% d'huile de noisette vierge.

Origine de l'huile : France (assemblage)

Selon le règlement (UE) 952/2013 établissant le Code douanier de l'Union

Origine des fruits : France, Turquie, UE, Europe du Caucase

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 (**Noix**)



LA COMPAGNIE
DES SAVEURS

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 DE NOISETTE GUENARD	Ind révision : 3 Date : 01/06/24 Page 2 sur 4
--	--	---

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

COULEUR	Jaune dorée
ODEUR	Flaveur du fruit légèrement toasté
GOÛT	Caractéristique du fruit légèrement toasté
TEXTURE	Fluide à 20°C

VALEURS NUTRITIONNELLES

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

Source : CIQUAL



LA COMPAGNIE
DES SAVEURS

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 DE NOISETTE GUENARD	Ind révision : 3 Date : 01/06/24 Page 3 sur 4
--	--	---

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Acidité oléique $\leq 2 \%$
Indice peroxyde ≤ 10 méq d'O₂/Kg
Acide Palmitique (C16 :0) : 4,2 - 8,9
Acide Palmitoléique (C16 :1) : $< 0,5\%$
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 linolénique (C18 :3) $< 0,6$

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).



LA COMPAGNIE
DES SAVEURS

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 DE NOISETTE GUENARD	Ind révision : 3 Date : 01/06/24 Page 4 sur 4
--	--	---

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.

TYPES DE CONDITIONNEMENT

- Bouteille en verre : 9cl, 24cl, 50cl, 1l
- Bidon métallique : 50cl, 1l
- Bidon plastique : 5l

