



LA COMPAGNIE DES SAVEURS

## Fiche Technique

### HUILE DE PISTACHE

Ind révision : 1

Date : 19/05/26

Page 1 sur 3

#### DENOMINATION LEGALE

##### **Huile de pistache**

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 de pistache.

Origine de l'huile : France (assemblage)

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

Origine des fruits : Espagne, USA

#### ALLERGENES

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

Contient de la PISTACHE.



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



LA COMPAGNIE DES SAVEURS

## Fiche Technique

### HUILE DE PISTACHE

Ind révision : 1

Date : 19/05/26

Page 2 sur 3

#### CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

<b>COULEUR</b>	Vert doré
<b>ODEUR</b>	Caractéristique du fruit très légèrement toasté
<b>GOÛT</b>	Caractéristique du fruit très légèrement toasté
<b>TEXTURE</b>	Fluide à 20°C

#### VALEURS NUTRITIONNELLES

<b>Valeurs énergétiques</b>	900Kcal / 3700 KJ
<b>Matières grasses</b>	100g
<b>AG saturés</b>	14g
<b>AG monoinsaturés</b>	55g
<b>AG polyinsaturés</b>	30g
<b>Protéines</b>	0g
<b>Glucides</b>	0g
<b>Sucres</b>	0g
<b>Sel</b>	0g

Source : CIQUAL

#### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Acidité oléique  $\leq 2,0$  %  
Indice peroxyde  $\leq 10$  méq d'O<sub>2</sub>/Kg  
Acide Palmitique (C16 :0) : 8 – 13  
Acide Palmitoléique (C16 :1) :  $< 2,0$   
Acide Stéarique (C18 :0) : 0,5 - 3,5  
Acide oléique (C18 :1) : 50 - 70  
Acide linoléique (C18 :2) : 8,0 – 34  
Acide linoléique (C18 :3) : 0,1 - 1,0



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



LA COMPAGNIE DES SAVEURS

## Fiche Technique

### HUILE DE PISTACHE

Ind révision : 1

Date : 19/05/26

Page 3 sur 3

#### CONSERVATION

<b>DLUO</b>	24 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

**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.

#### TYPES DE CONDITIONNEMENT

- Bidon : 50cl



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