



LA COMPAGNIE DES SAVEURS

Fiche Technique

HUILE VIERGE DE SESAME

Ind révision : 1

Date : 22/05/26

Page 1 sur 4

DENOMINATION LEGALE

Huile vierge de sésame

Huile végétale pour cuisson et 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 vierge de sésame. Assemblage de 50% d'huile vierge de sésame et 50% d'huile vierge de sésame toasté

Origine de l'huile : non UE

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

Origine des fruits : Mexique, Amérique du Sud, Nigeria, Inde

ALLERGENES

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



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



CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

COULEUR	Brun
ODEUR	Caractéristique du fruit avec des notes intenses de toasté
GOÛT	Caractéristique du fruit avec des notes intenses de toasté
TEXTURE	Fluide à 20°C

VALEURS NUTRITIONNELLES

Valeurs énergétiques	900Kcal / 3700 KJ
Matières grasses	100g
AG saturés	15g
AG monoinsaturés	40g
AG polyinsaturés	40g
Protéines	0g
Glucides	0g
Sucres	0g
Sel	0g

Source : CIQUAL



**CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES**

Acidité oléique $\leq 2,0$ %

Indice peroxyde ≤ 15 méq d'O₂/Kg

Acide Palmitique (C16 :0) : 7,9 – 12

Acide Palmitoléique (C16 :1) : $< 0,2\%$

Acide Stéarique (C18 :0) : 4,5 – 6,7

Acide oléique (C18 :1) : 34,4 - 45,5

Acide linoléique (C18 :2) : 36,9 – 47,9

Acide linoléique (C18 :3) $< 1,0$

CONSERVATION

DLUO	24 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

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).





LA COMPAGNIE DES SAVEURS

Fiche Technique

HUILE VIERGE DE SESAME

Ind révision : 1

Date : 22/05/26

Page 4 sur 4

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

- Bouteille en verre : 9cl, 24cl
- Bidon métallique : 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