



01 ZA LAPOUYADE - 33230 ST MEDARD DE GUIZIERES

TEL: 05. 57. 69. 62. 31 - FAX : 05. 57. 69. 61. 84

MAIL : [cuisinor@huileriegid.fr](mailto:cuisinor@huileriegid.fr) - SITE : <http://www.huileriegid.fr/>

Mise à jour le : 02/12/2019

## Huile de **NOISETTE** / *HALZENUT Oil*

### Références / References :

Code EAN	Code interne	Poids brut (kg)	Poids net (kg)	Volume Net (Litre)	Unité de livraison	UVC/ Carton	Litre	Cartons /Palette	UCV/ Palette	Nombre de couche/ palette
3281720000502	NOISETTE 50	0.54	0.46	0.5	Bouteille	12	432	72	864	6
-	NOISETTE5	4.73	4.6	5	BIDON	4	720	36	144	4

### Identification / Identification

<b>Dénomination / Designation :</b>	<b>Huile de NOISETTE / HALZENUT oil</b>
<b>Ingrédients / Ingredients :</b>	Assemblage d'huile de NOISETTE concentrée 30% (Process breveté La Tourangelle) et d'huile de NOISETTE raffinée 70% / <i>Mix of concentrated hazelnut oil (Patented process La Tourangelle) 30% and refined hazelnut oil 70%</i>
<b>Additifs / Additives :</b>	Aucun / <i>None</i>
<b>Lieu d'assemblage / Refining place</b>	France / <i>France</i>
<b>Position OGM / GMO position :</b>	Les huiles sont issues de matières premières conventionnelles, et ne sont pas soumises à étiquetage, conformément aux Règlements CE 1829/2003 et CE 1830/2003 et leurs modifications ultérieures. <i>Oils are made from « conventional » raw materials ; they are GMO free and are not subject to labelling, according to Regulations EC 1829/2003 and EC 1830/2003 and their subsequent modifications.</i>
<b>Code Douanier / Customs Code</b>	15 15 90 91

### Caractéristiques organoleptiques / Organoleptic characteristics

<b>Texture / State :</b>	<b>Liquide à 20°C / Liquid at 20°C</b>
<b>Goût et odeur / Taste and smell :</b>	Noisette « toastée » / <i>Lightly roasted hazelnut</i>
<b>Aspect / Colour :</b>	Limpide et brillante / <i>Limpid and bright</i>



01 ZA LAPOUYADE - 33230 ST MEDARD DE GUIZIERES

TEL: 05. 57. 69. 62. 31 - FAX : 05. 57. 69. 61. 84

MAIL : [cuisinor@huileriegid.fr](mailto:cuisinor@huileriegid.fr) - SITE : <http://www.huileriegid.fr/>

Mise à jour le : 02/12/2019

## Huile de **NOISETTE** / *HALZENUT Oil*

### Caractéristiques nutritionnelles moyennes / Average nutrition facts

	UNITES/UNITS	NORMES/NORMS(pour/per100g)
Energie / Energy	Kcal KJ	900 3700
Protéines / Protein	g	0
Glucides / Carbohydrates	g	0
Dont sucres /which Sugars	G	0
Lipides / Total fat	g	100
Dont acides gras saturés / Saturates fatty acids	g	8
Dont acides gras monoinsaturés / Monounsaturates fatty acids	g	80
Dont acides gras polyinsaturés / Polyunsaturates fatty acids	g	12
Dont acides gras trans/ Trans fatty acids	g	≤ 1
Sel / salt	g	0

### Caractéristique Physico-Chimiques / Chemical and Physical characteristics

CRITERES / CRITERIA	UNITES / UNITS	NORMES / NORMS	METHODES / METHODS
Densité à 20°C / Specific gravity at 20°C	g/ml	0.914 - 0.920 *	NF ISO 6883
Acidité Oléique / Free Fatty Acid as Oleic Acid	%	≤ 1.2	NF EN ISO 660
Indice de Peroxyde (Sortie extraction) / Peroxyde value (extraction exit)	meq/Kg	≤ 10	NF ISO 3960
Teneur en eau et matières volatiles	%	≤ 0.2	NF ISO 662
Teneur en impuretés	%	≤ 0.05	NF ISO

\* D'après le CODEX ALIMENTARIUS STAN 210 (Amendé 2005, Révisé 2009) / \* In compliance with the CODEX ALIMENTARIUS STAN 210 (Amended 2005, Reviewed 2009)

### Composition en acide gras \* / Fatty acid profil \* :

ACIDES GRAS / FATTY ACIDS	CARBONE / CARBON	NORMES / NORMS (%)	METHODES / METHODS
Myristique / Myristic	C14:0	≤ 0.2	Chromatographie
Palmitique / Palmitic	C16:0	4 – 9	Phase gazeuse /
Palmitoléique / Palmitoleic	C16:1	≤ 0.3	Gaz chromatography
Stéarique / Stearic	C18:0	1 – 4	NF EN ISO 5508
Oléique / Oleic	C18:1	70 – 85	Et
Linoléique / Linoleic	C18:2	7 – 25	NF EN ISO 5509
Linoléénique / Linolenic	C18:3	≤ 0.6	
Arachidique / Arachidic	C20:0	≤ 0.3	
Gadoléique / Gadoleic	C20:1	≤ 0.5	

\* D'après le CODEX ALIMENTARIUS STAN 210 (Amendé 2005, Révisé 2009) / \* In compliance with the CODEX ALIMENTARIUS STAN 210 (Amended 2005, Reviewed 2009)



## Huile de NOISETTE / HALZENUT Oil

### Contaminants / Contaminants :

ANALYSES / ANALYSES	UNITES / UNITS	LIMITES / LIMITS	METHODES / METHODS
Métaux lourds / Heavy metals 1 - Plomb / Lead (Pb)	mg/kg	≤ 0.1	NF EN 15763
HAP et BaP / PAH and BaP3 - Benzo(a)pyrène (Bap) - Somme / Sum (Benzo(a)pyrène + Benzo(a)anthracène + Chrysène + Benzo(b)fluoranthène)	µg/kg µg/kg	≤ 2 ≤ 10	
Dioxines et PCB / Dioxins and PCB3 - Somme des dioxines et PCB de type dioxine / Sum of dioxin and dioxin-like PCBs (OMS-PCDD / F-PCB- TEQ) - Somme des dioxines / Sum of dioxin (OMS-PCDD/ F-TEQ) - Somme des 6 PCB indicateurs / Sum of 6 indicator PCBs	pg/g pg/g ng/g	≤ 1.25 ≤ 0.75 ≤ 40	

<sup>1</sup> Selon le règlement CE n°1881/2006 et ses modifications ultérieures et le CODEX-STAN 210 (Amendé 2005, Révisé 2009) / In compliance with regulation CE 1881/2006 and its subsequent modifications and the CODEX-STAN 210 (Amended 2005, Reviewed 2009)

<sup>2</sup> Selon le règlement CE n° 396/2005 et ses modifications ultérieures / In compliance with regulation CE n° 396/2005 and its subsequent amendments.

<sup>3</sup> Selon le règlement CE n°1881/2006 et ses modifications ultérieures / In compliance with regulation CE 1881/2006 and its subsequent modifications

### Microbiologie / Microbiology

L'huile en tant que produit anhydre ne permet pas la prolifération bactérienne.

Oil is an anhydrous product and therefore it doesn't allow the proliferation of microorganisms.

### Conservation – Conseil d'utilisation / Preservation – Utilisation advices

Conditions de conservation / Storage conditions	A l'abri de l'air, de la lumière, et à température ambiante (<25°C) Away from air, light and at room temperature (<25°C)
Conseils d'utilisation / advices for use	A utiliser pour assaisonnement et fin de cuisson/ To use for dressing and the end of the baking
DLUO/DDM	24 mois après conditionnement / 24 months after conditioning
Précautions d'emploi / Precautions for use :	Bien refermer le bidon après chaque utilisation. / Close well the can after every use.
Durée de conservation après ouverture / Shelf life after opening	24 mois si les conditions de conservation et les précautions d'emploi sont respectés / 24 months if Storage conditions and precautions for use are respected



01 ZA LAPOUYADE - 33230 ST MEDARD DE GUIZIERES

TEL: 05. 57. 69. 62. 31 - FAX : 05. 57. 69. 61. 84

MAIL : [cuisinor@huileriegid.fr](mailto:cuisinor@huileriegid.fr) - SITE : <http://www.huileriegid.fr/>

Mise à jour le : 02/12/2019

## Huile de **NOISETTE** / *HALZENUT Oil*

### Contenant / Containers :

Type de contenant / Containers type :	500mL
Alimentarité / Food grade :	Conforme à la réglementation relative aux matériaux et objets au contact des denrées alimentaires / <i>Conformable with the regulation relative to materials and objects in the contact of foodstuffs</i>

### Autres informations / More informations :

Ionisation / Ionisation :	Non / No
Hydrogénation / Hydrogenation :	Non / No
Conforme à la définition "végétarien" / In compliance with "Vegetarian" definition :	Oui / Yes
Conforme à la définition "végétalien" / In compliance with "Vegan" definition :	Oui / Yes
Présence d'alcool / With alcohol :	Non / No
Produit d'origine animale / Product of animal origin :	Non / No
Conforme à la définition "halal" / In compliance with "halal" definition	Oui / Yes
Colorant / Dye	Non / No
Allergène selon la directive 2000/13/CE / allergen, according to directive 2000/13/EC	Oui/ Yes