



01 ZA LAPOUYADE - 33230 ST MEDARD DE GUIZIERES

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

MAIL : cuisinor@huileriegid.fr - SITE : <http://www.huileriegid.fr/>

Mise à jour le : 02/12/2019

Huile de NOIX / *NUT Oil*

Références /References :

Code EAN	Code interne	Volume (Litre)	Poids brut (kg)	Poids Net (kg)	Unité de livraison	UVC/ Carton	Litres	Cartons /Palette	UCV/ Palette	Nombre de couche/ palette
3281721000501	NOIX50	0.5	0.54	0.46	Bouteille	12	432	72	864	6
-	NOIX 5	5	5.4	4.6	Bidon	2	720	72	144	6

Identification / Identification

Dénomination / Designation :	Huile de NOIX / <i>NUT oil</i>
Ingrédients / <i>Ingredients</i> :	Assemblage d'huile de NOIX concentré 40% (process breveté La Tourangelle) et d'huile de NOIX raffinée 60% / <i>Mix of walnut oil concentrated 40% (Patented process La Tourangelle) and refined walnut oil 60%</i>
Additifs / <i>Additives</i> :	Aucun / <i>None</i>
Lieu d'extraction / <i>Extraction place</i>	France / <i>France</i>
Position OGM / <i>GMO position</i> :	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>
Code Douanier / <i>Customs Code</i>	15 15 90 91

Caractéristiques organoleptiques / *Organoleptic characteristics*

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

Caractéristiques nutritionnelles moyennes / *Average nutrition facts*

	UNITES/UNITS	NORMES/NORMS(pour/per100g)
Energie / <i>Energy</i>	Kcal KJ	900 3700
Protéines / <i>Protein</i>	g	0
Glucides / <i>Carbohydrates</i>	g	0
Dont Sucres/which Sugars	g	0
Lipides / <i>Total fat</i>	g	100
Dont acides gras saturés / <i>Saturates fatty acids</i>	g	10
Dont acides gras monoinsaturés / <i>Monounsaturates fatty acids</i>	g	17
Dont acides gras polyinsaturés / <i>Polyunsaturates fatty acids</i>	g	73
Dont Acides gras trans/ <i>Trans fatty acids</i>	g	≤ 2
Sel/salt	g	0



Huile de NOIX / *NUT Oil*

Caractéristique Physico-Chimiques / Chemical and Physical characteristics

CRITERES / CRITERIA	UNITES/UNITS	NORMES/NORMS	METHODES/ METHODS
Densité à 20°C / <i>Specific gravity at 20°C</i>	g/ml	0.914 - 0.920 *	NF ISO 6883
Acidité Oléique / <i>Free Fatty Acid as Oleic Acid</i>	%	≤ 1.5	NF EN ISO 660
Indice de Peroxyde (Départ usine) / <i>Peroxyde value (at departure)</i>	meq/Kg	≤ 10	NF ISO 3960
Teneur en eau et matières volatiles / <i>Water and volatile matter content</i>	%	≤ 0.2	NF ISO 662
Teneur en impuretés / <i>Impurity content</i>	%	≤ 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 / <i>Myristic</i>	C14:0	≤ 0.2	Chromatographie
Palmitique / <i>Palmitic</i>	C16:0	6 – 8	Phase gazeuse /
Palmitoléique / <i>Palmitoleic</i>	C16:1	≤ 0.3	<i>Gaz chromatography</i>
Stéarique / <i>Stearic</i>	C18:0	1 – 3	NF EN ISO 5508
Oléique / <i>Oleic</i>	C18:1	14 – 21	Et
Linoléique / <i>Linoleic</i>	C18:2	56 – 62	NF EN ISO 5509
Linolénique / <i>Linolenic</i>	C18:3	9 – 15	
Arachidique / <i>Arachidic</i>	C20:0	≤ 0.3	
Gadoléique / <i>Gadoleic</i>	C20:1	≤ 0.4	

* 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 NOIX / *NUT 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	

¹ 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)

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

³ 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) <i>Away from air, light and at room temperature (<25°C)</i>
Conseils d'utilisation / advices for use	A utiliser pour assaisonnement et fin de cuisson/ <i>To use for dressing and the end of the baking</i>
DLUO/DDM	24 mois après conditionnement / <i>24 months after conditioning</i>
Précautions d'emploi / <i>Precautions for use</i> :	Bien refermer le bidon après chaque utilisation / <i>Close well the can after every use.</i>
Durée de conservation après ouverture / <i>Shelf life after opening</i>	24 mois si les conditions de conservation et les précautions d'emploi sont respectés / <i>24 months if Storage conditions and precautions for use are respected</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 - SITE : <http://www.huileriegid.fr/>

Mise à jour le : 02/12/2019

Huile de NOIX / *NUT Oil*

Contenant / Containers :

Type de contenant / Containers type :	500mL/ 5L
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
Ingrédient allergène / Ingredient allergen	Oui/ Yes
Colorant / Dye	Non / No


Huilerie GID
33230 ST MEDARD DE GUIZIERES
Tél. 05 57 69 62 31 - Fax 05 57 69 61 84

R.CLICHY