



HUILE VÉGÉTALE POUR ASSAISONNEMENT ET CUISSON / VEGETALE OIL FOR  
SALAD DRESSING AND COOKING

#### INGREDIENT

HUILE RAFFINEE DE COLZA 100% / REFINED RAPESEED OIL 100%

#### CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

|                                |                                   |
|--------------------------------|-----------------------------------|
| ⇒ Texture / State              | Liquide at 20°C / Liquid at 20 °C |
| ⇒ Goût - Odeur / Taste - Smell | Déodorisée                        |
| ⇒ Couleur / Colour             | Jaune – Jaune pâle / yellow       |

#### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / CHEMICAL AND PHYSICAL ANALYSES

| ANALYSES / ANALYSIS                                                       | NORMES / NORMS |
|---------------------------------------------------------------------------|----------------|
| ⇒ Densité à 20°C / Specific gravity at 20°C                               | 0.914 - 0.920  |
| ⇒ Indice de peroxyde départ (meq O <sub>2</sub> / kg) /<br>peroxyde value | < 10           |
| ⇒ Acidité Oléique / Free Fatty Acid as Oleic<br>Acid (%)                  | < 0.1          |
| ⇒ Humidité / Moisture (%)                                                 | < 0.2          |

#### COMPOSITION EN ACIDES GRAS / FATTY ACID METHYL ESTERS PROFIL \*

| ACIDES GRAS / FATTY<br>ACIDS  | CARBONE / CARBON | NORMES / NORMS |
|-------------------------------|------------------|----------------|
| ⇒ Myristique / Myristic       | C14:0            | < 0,2          |
| ⇒ Palmitique / Palmitic       | C16:0            | 2,5 - 7        |
| ⇒ Palmitoléique / Palmitoleic | C16:1            | < 0,6          |
| ⇒ Stéarique / Stearic         | C18:0            | 0,8-3          |
| ⇒ Oléique / Oleic             | C18:1            | 51-70          |
| ⇒ Linoléique / Linoleic       | C18:2            | 15-30          |
| ⇒ Linolénique / Linolenic     | C18:3            | 5-14           |
| ⇒ Arachidique / Arachidic     | C20:0            | 0,2-1,2        |
| ⇒ Gadoléique / Gadoleic       | C20:1            | 0,1-4,3        |
| ⇒ Béhénique / Behenic         | C22:0            | <0,6           |
| ⇒ Erucique / Erucic           | C22:1            | < 2            |
| ⇒ Lignocérique / Lignoceric   | C24:0            | < 0,3          |

D'après le CODEX ALIMENTARIUS STAN 210 (amendé 2003,2005) / In accordance with  
the CODEX ALIMENTARIUS STAN 210 (amended 2003,2005)

Total Acides gras Trans / Total Trans fatty acid < 1%



CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES MOYENNES / AVERAGE NUTRITION FACTS\*

| POUR 100G / PER 100 G                                         |                             |
|---------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| ⇒ Energie / Energy                                            | 3700<br>KJ -<br>900<br>Kcal |
| ⇒ Acides gras (g)                                             | 100                         |
| ⇒ Acides gras saturés/ Saturates (g)                          | 3,5 –<br>12,5               |
| ⇒ Acides gras mono-insaturés / Monounsaturates (g)            | 56 -<br>66                  |
| ⇒ Acides gras polyinsaturés / Polyunsaturates (g)             | 26 –<br>34                  |
| ⇒ Acides gras trans / Trans (%)                               | < 1                         |
| ⇒ Glucides / Carbohydrates (g)                                | 0                           |
| ⇒ dont Sucres/ Sugar (g)                                      | 0                           |
| ⇒ Protéines / Protein (g)                                     | 0                           |
| ⇒ Sel (g)                                                     | 0                           |
| ⇒ Activité vitaminique E (en équivalents alpha tocophérol) mg | 60.6                        |
| ⇒ Phosphore (mg/Kg)                                           | <5                          |

\* Selon règlement UE n° 1169/2011 / In accordance with regulation UE n° 1169/2011

METAUX LOURDS / HEAVY METALS \*

| ANALYSES / ANALYSIS      | UNITÉ / UNIT | NORMES et/ou LQ |
|--------------------------|--------------|-----------------|
| ⇒ Fer / Iron (Fe)        | mg/kg        | <1,5            |
| ⇒ Cuivre / Copper (Cu)   | mg/kg        | < 0.15          |
| ⇒ Plomb / Lead (Pb)      | mg/kg        | < 0,1           |
| ⇒ Arsenic / Arsenic (As) | ppm          | < 0.1           |

\* Selon règlement UE n°2023/915 et ses modifications ultérieures et le règlement UE 396/20/05 et se/s modifications / In accordance with regulation EU n° 2023/915 and regulation EU n° and its subsequent modifications.

RESIDUS DE PESTICIDES / PESTICIDES RESIDUES \*

| ANALYSES / ANALYSIS                     | UNITÉ / UNIT | NORMES / NORMS |
|-----------------------------------------|--------------|----------------|
| ⇒ Organophosphorés<br>/Organophosphorus | ppm          | **             |
| ⇒ Organochlorés /<br>Organochlorine ppm | ppm          | **             |



\* Selon réglementations européennes; Règlement n° 396/2005 et modifications ultérieures, et réglementation n°UE n° 2023/915 et ses modifications Analyses par sondage / In accordance with European Regulations – Regulation CE n° 396/2005 and subsequent modifications, and EU n° 2023/915 - Analyses by survey

#### HYDROCARBURES AROMATIQUES POLYCYCLIQUES (HAP) / POLYCYCLIC AROMATIC HYDROCARBURES (PAH)

| ANALYSES / ANALYSIS                                                 | UNITÉ / UNIT | NORMES / NORMS |
|---------------------------------------------------------------------|--------------|----------------|
| ⇒ Benzo(a)pyrène (BaP )                                             | µg/kg        | < 2            |
| ⇒ Somme de Benzopyrène, benzanthrène, benzofluoranthène et chrysène | µg/kg        | < 10           |

Selon le règlement UE n° 2023/915 et ses modifications ultérieures / In accordance with European regulation n° 2023/915 and its subsequent modifications

#### DIOXINES ET PCB DE TYPE DIOXINE / DIOXINS AND DIOXIN-LIKE PCB\*\*\*

| ANALYSES / ANALYSIS      | UNITÉ / UNIT | NORMES / NORMS |
|--------------------------|--------------|----------------|
| ⇒ WHO-PCDD/F- TEQ        | pg/g         | 0.75           |
| ⇒ WHO -PCDD/F- PCB – TEQ | pg/g         | 1,25           |
| ICES-6                   | ng/g         | 40             |

Selon le règlement UE 2023/915 et ses modifications ultérieures et règlement UE 277/2012 et ses modifications / In //accordance with regulation UE 2023/915 and its subsequent modifications and UE regulation 277/2012 and its subsequent modifications

#### ESTERS ACIDES GRAS DE GLYCIDOL

| ANALYSES / ANALYSIS                                                                                                                                                    | UNITÉ / UNIT | NORMES / NORMS |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|----------------|
| Huiles et graisses végétales mises sur le marché pour la vente au consommateur final ou pour une utilisation en tant qu'ingrédient dans les denrées alimentaires       | µg / Kg      | <1000          |
| Huiles et graisses végétales destinées à la production de denrées alimentaires pour bébés et de préparations à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge | µg / Kg      | <500           |

Selon le règlement UE 2018/290 et ses modifications ultérieures / In accordance with regulation UE 2018/290 and its subsequent modifications.



## HUILES MINERALES MOAH / MINERAL OIL MOAH

| ANALYSES /<br>ANALYSIS                                                                           | UNITÉ / UNIT | TENEURS<br>MAXIMALES / LIMITS      | MÉTHODES /<br>METHODS                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|------------------------------------|----------------------------------------------|
| ⇒ Détermination des<br>huiles minérales<br>MOAH par analyse<br>des hydrocarbures de<br>C10 à C50 | mg/kg        | < 2 (Recommandation<br>de L'ANSES) | Laboratoire externe /<br>External laboratory |

\*\* Selon réglementations européennes et françaises – Règlement CE n° 396/2005 et modifications ultérieures, Analyses par sondage / In accordance with European and French Regulations – Regulation CE n° 396/2005 and subsequent modifications, Analyses by survey

## CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

L'huile étant un milieu anhydre, tout développement bactérien est impossible (cf. ouvrage de référence dans ce domaine "La qualité microbiologique des aliments" CNERMA-CNRS coordonné par Jean-louis Jouve).

## AUTRES INFORMATIONS / OTHER INFORMATION

|                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ⇒ Espèce variétale                                                                                   | Brassica napus                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| ⇒ Durée de conservation (DLUO)<br>/ Shelf life                                                       | 18 mois / 18 months                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| ⇒ Durée de vie minimum garantie<br>à réception / Life expectancy<br>minimum guarantee with reception | 12 mois / 12 months                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| ⇒ Origine / Origin                                                                                   | Graines : UE des 27 /<br>Raffinage (dernière transformation) : France, Italie /<br>France, Italy                                                                                                                                                                                                           |
| ⇒ Conditions de conservation /<br>Conditions of preservation                                         | Tenir à température ambiante et à l'abri de la lumière.<br>Bien reboucher l'emballage contenant l'huile après usage.<br>/ Like at room temperature and shielded from the light.<br>Indeed recork the packaging containing the oil after use                                                                |
| ⇒ Allergènes / Allergens                                                                             | Ne constitue pas un ingrédient susceptible de provoquer<br>des effets indésirables chez des individus sensibles selon<br>le règlement INCO 1169/2011. / <i>Do not constitute an<br/>ingredient susceptible to cause unwanted effects at<br/>sensitive individuals according to the directive 1169/2011</i> |
| ⇒ OGM / GMO                                                                                          | Absence d'OGM dans le produit - <i>Ne nécessite pas un<br/>étiquetage particulier selon le règlement 1829/2003 et<br/>1830/2003 / Absence of GMO the product - Do not require<br/>a particular labeling according to the regulation 1829/2003<br/>and 1830/2003</i>                                        |
| ⇒ Ionisation / Ionization                                                                            | Le produit n'a subi aucun traitement d'ionisation / The<br>product underwent no processing of ionization                                                                                                                                                                                                   |



FICHE TECHNIQUE  
DE L'HUILE RAFFINEE DE  
COLZA  
(1L, 5L, 25L, 220L, 1000L,  
Citerne)

HBS.FT.H.Co.26.07.24.V22  
Page 5 sur 5

|                         |                                                                                                                |
|-------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ⇒ Hydrogénation         | Le produit n'a subi aucun traitement d'hydrogénation /<br>The product underwent no processing of hydrogenation |
| ⇒ Etiquetage / Labeling | Selon le règlement INCO 1169/2011                                                                              |