



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 / Ingredients :	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 / Additives :	Aucun / <i>None</i>
Lieu d'extraction / Extraction place	France / <i>France</i>
Position OGM / GMO position :	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 / Customs Code	15 15 90 91

Caractéristiques organoleptiques / Organoleptic characteristics

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

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	10
Dont acides gras monoinsaturés / Monounsaturates fatty acids	g	17
Dont acides gras polyinsaturés / Polyunsaturates fatty acids	g	73
Dont Acides gras trans/ Trans fatty acids	g	≤ 2
Sel/salt	g	0



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*

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)



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*

Contaminants / Contaminants :

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



R.CLICHY