



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 : 07/11/2017

Huile de pépins de raisin raffinée

Refined grape seed Oil

Références / References :

Code EAN	Code interne	Volume (Litre)	Unité de livraison	UVC/ Carton	Litre	Cartons /Palette	UCV/ Palette	Nombre de couche/palette
3 281712000015	P1	1	Bouteille	15	810	54	810	6
3 281712000053	P5	5	Bidon	4	720	36	144	4
3 281712000107	P10	10	Bidon	/	720	/	72	3
3 281712000206	P20	20	Bidon	/	840	/	42	3
3 281712000251	P25	25	Fut	/	825	/	33	3
	P985	985	Container					

Identification / Identification

Dénomination / Designation :	Huile raffinée de pépins de raisin/ <i>Refined grape seed oil</i>
Ingrédients / Ingredients :	100% Huile raffinée de pépins de raisin / <i>100% Refined grape seed oil</i>
Additifs / Additives :	Aucun / <i>None</i>
Lieu de raffinage / Refining 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>
Usage /use	Alimentaire & cosmétique / <i>food & cosmetic</i>
Code douanier / Customs code	15 15 90 99

Caractéristiques organoleptiques / Organoleptic characteristics

Texture / State :	Liquide à 20°C / <i>Liquid at 20°C</i>
Goût et odeur / Taste and smell :	Neutre / <i>Neutral</i>
Aspect / Colour :	Jaune vert / <i>yellow green</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 : 07/11/2017

Huile de pépins de raisin raffinée

Refined grape seed Oil

Caractéristiques nutritionnelles moyennes / Average nutrition facts

	UNITES/UNITS	NORMES/NORMS (pour/per 100g)
Energie / Energy	Kcal KJ	900 3760
Protéines / Protein	g	0
Glucides / Carbohydrates	g	0
Dont sucres/ which sugars	g	0
Lipides / Total fat	g	100
Acides gras saturés / Saturates fatty acids	g	8 – 20
Acides gras monoinsaturés / Monounsaturates fatty acids	g	12 – 30
Acides gras polyinsaturés / Polyunsaturates fatty acids	g	58 – 79
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	0.920 – 0.926 *	NF ISO 6883
Indice de Réfraction / Refractive index	(ND 40)	1.467 – 1.477	ISO 6320
Indice de saponification / Saponification value	KOH mg/g	188 – 194 *	AOCS Cd 3a-94
Indice d'Iode (calculé) / Iodine value (calculated)		128 – 150 *	AOCS Cd 1c-85
Humidité / Moisture	%	≤ 0.2	NF EN ISO 662
Acidité Oléique / Free Fatty Acid as Oleic Acid	%	0.1	NF EN ISO 660
Indice de Peroxyde (sortie de raffinage) / Peroxyde value (refining exit)	meq/Kg	< 1	NF ISO 3960
Phosphore total / Phosphorus content	mg/kg	≤ 5	NFT 60-227

* 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 : 07/11/2017

Huile de pépins de raisin raffinée

Refined grape seed Oil

Composition en acide gras * / Fatty acid profil * :

ACIDES GRAS / FATTY ACIDS	CARBONE / CARBON	NORMES / NORMS (%)	METHODES / METHODS
Palmitique / Palmitic	C16:0	3 – 6.5	Phase gazeuse /
Palmitoléique / Palmitoleic	C16:1	≤ 1.2	Gaz chromatography
Stéarique / Stearic	C18:0	0.5 – 5.0	NF EN ISO 5508
Oléique / Oleic	C18:1	12.0 – 28.0	Et
Linoléique / Linoleic	C18:2	58.0 – 78.0	NF EN ISO 5509
Linolénique / Linolenic	C18:3	≤ 0.5	
Arachidique / Arachidic	C20:0	< 0.3	
Gadoléique / Gadoleic	C20:1	0.3	
Béhénique / Behenic	C22:0	0.3	
Lignocérique / Lignoceric	C24:0	0.2	

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

Contaminants / Contaminants :

ANALYSES / ANALYSES	UNITES / UNITS	LIMITES / LIMITS	METHODES / METHODS
Métaux lourds / Heavy metals 1 - Fer / Iron (Fe) - Cuivre / Copper (Cu) - Plomb / Lead (Pb) - Arsenic / Arsenic (As)	mg/kg mg/kg mg/kg mg/kg	≤ 1.5 ≤ 0.1 ≤ 0.1 ≤ 0.1	NF EN 15763 NF EN 15763
Résidus de pesticides / Pesticides2	mg/kg	< LMR	Chromatographie phase gaz + détection spécifique ECD-NPD / Gaz Chromatography+ specific detection ECD-NPD
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	



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 : 07/11/2017

Huile de pépins de raisin raffinée

Refined grape seed Oil

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>
Conseil utilisation / <i>Advices for use</i>	A utiliser pour la friture, et l'assaisonnement. T°C maximale de friture : 180°C. Introduire les aliments doucement lorsque l'huile est à bonne température / <i>To use for the frying, and the dressing. Maximal T°C of frying: 180°C. Introduce food slowly when the oil is for good temperature.</i>
DLUO	12 mois après conditionnement / <i>12 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>

Contenant / Containers :

Type de contenant / <i>Containers type</i> :	1L / 5L / 10L / 20L / 25L / 200L / 1000L
Alimentarité / <i>Food grade</i> :	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 / <i>Ionisation</i> :	Non / No
Hydrogénation / <i>Hydrogenation</i> :	Non / No
Conforme à la définition "végétarien" / <i>In compliance with "Vegetarian" definition</i> :	Oui / Yes
Conforme à la définition "végétalien" / <i>In compliance with "Vegan" definition</i> :	Oui / Yes
Présence d'alcool / <i>With alcohol</i> :	Non / No
Produit d'origine animale / <i>Product of animal origin</i> :	Non / No
Conforme à la définition "halal" / <i>In compliance with "halal" definition</i>	Oui / Yes
Allergène/ allergen	Non / No