

Huile de colza raffinée / *Refined rapeseed Oil*

Références /References :

Code EAN	Code interne	Volum e (Litre)	Unité de livraison	UVC/ Carton	Litres	Nombre de Cartons/ Palette	UCV/ Palette	Nombre de couche/ palette
3281714000013	CO1	1	Bouteille	15	810	54	810	6
3281714000051	CO5	5	Bidon	4	720	36	144	4
3281714000105	CO10	10	Bidon	/	720	/	72	3
3281714000204	CO20	20	Bidon	/	840	/	42	3
3281714000259	CO25	25	Fut	/	825	/	33	3
	CO985	985	Container		985			

Identification / Identification

Dénomination / Designation :	Huile raffinée de colza / <i>Refined rapeseed oil</i>
Variété/ Variety :	<i>Brassica napus</i>
Ingédients / Ingredients :	100% Huile raffinée de colza / <i>100% Refined rapeseed oil</i>
Additifs / Additives :	Aucun / <i>None</i>
Lieu de raffinage / Refining place :	France / <i>France</i>
Origine des graines / Seeds origin :	France, Europe des 27, Mer Noire (Bulgarie, Moldavie, Roumanie, Ukraine...), Australie, Argentine <i>France, Europe of 27, Black Sea (Bulgaria, Moldavia, Romania, Ukraine...), Australia, Argentina</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 14 19 90

Caractéristiques organoleptiques / Organoleptic characteristics

Texture / State :	Liquide à 20°C / <i>Liquid at 20°C</i>
Goût et odeur / Taste and smell :	<i>Neutre / Neutral</i>
Aspect / Colour :	<i>Jaune pâle / Pale yellow</i>

Huile de colza raffinée / *Refined rapeseed Oil*

Caractéristiques nutritionnelles moyennes / Average nutrition facts

	UNITES / UNITS	NORMES / NORMS (pour/per 100g)
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
Acides gras saturés / Saturates fatty acids	g	5 -11
Acides gras monoinsaturés / Monounsaturates fatty acids	g	56 -70
Acides gras polyinsaturés / Polyunsaturates fatty acids	g	26 – 35
Acides gras trans/ Trans fatty acids	g	≤ 1
Sel/salt	g	0

Caractéristique Physico-Chimiques/Chemical and Physical characteristic

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
Indice de Réfraction / Refractive index	n ⁴⁰ D	1.465 - 1.467 * (indicative)	ISO 6320
Indice de saponification / Saponification value	KOH mg/g	182 – 193 *	AOCS Cd 3a-94
Indice d'Iode (calculé) / Iodine value (calculated)		105 – 126 *	AOCS Cd 1c-85
Humidité / Moisture	%	≤ 0.07	NF EN ISO 662
Acidité Oléique / Free Fatty Acid as Oleic Acid	%	≤ 0.1	NF EN ISO 660
Alcalinité (Savons Wolff) / Alkalinity	mg/kg	≤ 5	NF EN ISO 10539
Indice de Peroxyde (Sortie 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)

Huile de colza raffinée / *Refined rapeseed Oil*

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	2.5– 7.0	Phase gazeuse /
Palmitoléique / <i>Palmitoleic</i>	C16:1	≤ 0.6	<i>Gaz chromatography</i>
Stéarique / <i>Stearic</i>	C18:0	0.8– 3.0	NF EN ISO 5508
Oléique / <i>Oleic</i>	C18:1	51.0 – 70.0	Et
Linoléique / <i>Linoleic</i>	C18:2	15.0 – 30.0	NF EN ISO 5509
Linoléénique / <i>Linolenic</i>	C18:3	6.0 – 14.0	
Arachidique / <i>Arachidic</i>	C20:0	0.2– 1.2	
Gadoléique / <i>Gadoleic</i>	C20:1	0.1– 4.3	
Béhenique / <i>Behenic</i>	C22:0	≤ 0.6	
Erucique / <i>Erucic</i>	C22:1	≤ 2.0	
Lignocérique / <i>Lignoceric</i>	C24:0	≤ 0.3	

*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 - Organophosphorés / <i>Organophosphorus</i> - Organochlorés / <i>Organochlorine</i> - Pyréthriinoïdes / <i>Pyrethrinoides</i>	mg/kg mg/kg mg/kg	< LMR < LMR < LMR	Chromatographie phase gaz + détection spécifique ECD-NPD/ <i>Gaz Chromatography+specific detection ECD-NPD</i>
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 dioxines et PCB de type dioxine/Sum of dioxin and dioxin-like PCBs(OMS-PCDD /F-PCB- TEQ) -Somme dioxines/Sum of dioxin(OMS-PCDD/FTEQ) -Somme 6 PCB indicateurs/Sum of 6 indicator PCBs	pg/g pg/g ng/g	≤ 1.25 ≤ 0.75 ≤ 40	
Huile minérale, analyse des hydrocarbures de C10 à C56/ Mineral oil hydrocarbon C10-C56	mg/kg	≤ 50 (quantification limit)	Méthode interne répliquée de l'ITERG ou laboratoire externe/ <i>Intern method from ITERG (FEDIOL recommandation) or external laboratory</i>

Huile de colza raffinée / *Refined rapeseed 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>
Conseils d'utilisation / <i>advices for use</i> :	A utiliser pour l'assaisonnement / <i>To use for the dressing</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