

# Huile de tournesol raffinée

## *Refined sunflower oil*

### Références /References :

Code EAN	Code interne	Volume (Litre)	Unité de livraison	UVC/ Carton	Litre	Carton/ Palette	UCV/ Palette	Nombre de couche/palette
3 281713000014	T1	1	Bouteille	15	810	54	810	6
3 281713000052	T5	5	Bidon	4	720	36	144	4
3 281713000106	T10	10	Bidon	/	720	/	72	3
3 281713000205	T20	20	Bidon	/	840	/	42	3
3 281713000250	T25	25	Fut	/	825	/	33	3
	T985	985	Container		985			

### Identification / Identification

Dénomination / Designation :	Huile de tournesol raffinée / <i>Refined sunflower oil</i>
Variété/ Variety :	<i>Helianthus annuus L.</i>
Ingrédients / Ingredients :	100% Huile de tournesol raffinée / <i>100% Refined sunflower oil</i>
Additifs / Additives :	Aucun / <i>None</i>
Lieu d'extraction / Extraction place :	France & Espagne / <i>France &amp; Spain</i>
Origine des graines / Seeds origin :	France, Europe des 27, Mer Noire (Bulgarie, Moldavie, Roumanie, Ukraine...), Argentine. <i>France, Europe of 27, Black Sea (Bulgaria, Moldavia, Romania, Ukraine...), 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 12 19 90

### 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 pâle / <i>Pale yellow</i>

# Huile de tournesol raffinée

## *Refined sunflower oil*

### Caractéristiques nutritionnelles moyennes / Average nutrition facts

	UNITES/UNITS	NORMES/NORMS(pour/per100g)
Energie / Energy	Kcal	900
	KJ	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	9-14
Acides gras monoinsaturés/Monounsaturates fatty acids	g	19-38
Acides gras polyinsaturés / Polyunsaturates fatty acids	g	52-69
Acides gras trans/ Trans fatty acids	g	≤ 1
Sel/ salt	G	0

### Caractéristique Physico-Chimiques/Chemical & Physical characteristics

CRITERES / CRITERIA	UNITES / UNITS	NORMES / NORMS	METHODES / METHODS
Densité à 20°C / Specific gravity at 20°C	g/ml	0.918 - 0.923 *	NF ISO 6883
Indice de Réfraction / Refractive index	n <sup>40</sup> D	1.461 - 1.469 *	ISO 6320
Indice de saponification / Saponification value	KOH mg/g	188 – 194 *	AOCS Cd 3a-94
Indice d'Iode (calculé) / Iodine value (calculated)		118 – 141 *	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 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)

# Huile de tournesol raffinée

## *Refined sunflower oil*

### Composition en acide gras \* / Fatty acid profil \* :

ACIDES GRAS / FATTY ACIDS	CARBONE / CARBON	NORMES / NORMS (%)	METHODES / METHODS
Myristique / Myristic	C14:0	≤ 0.2	Chromatographie
Palmitique / Palmitic	C16:0	5 – 7.6	Phase gazeuse /
Palmitoléique / Palmitoleic	C16:1	≤ 0.3	Gaz chromatography
Stéarique / Stearic	C18:0	2.7 – 6.5	NF EN ISO 5508
Oléique / Oleic	C18:1	14.0 – 39.4	Et
Linoléique / Linoleic	C18:2	48.3 – 74.0	NF EN ISO 5509
Linoléique / Linolenic	C18:3	≤ 0.3	
Arachidique / Arachidic	C20:0	0.1 – 0.5	
Gadoléique / Gadoleic	C20:1	≤ 0.3	
Béhénique / Behenic	C22:0	0.3 – 1.5	
Erucique / Erucic	C22:1	≤ 0.3	
Lignocérique / Lignoceric	C24:0	≤ 0.5	

\* 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 ≤ 1.5 ≤ 0.1 ≤ 0.1	NF EN 14084 NF EN 13805 NF EN 13806
Résidus de pesticides / Pesticides2 - Organophosphorés / Organophosphorus - Organochlorés / Organochlorine - Pyréthrinoïdes / Pyrethrinoides	mg/kg mg/kg mg/kg	< LMR < LMR < 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	
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/Intern method from ITERG (FEDIOL recommandation) or external laboratory

# Huile de tournesol raffinée

## *Refined sunflower oil*

<sup>1</sup> 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)*

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

<sup>3</sup> 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 (&lt;25°C)</i>
Conseils d'utilisation / <i>Advices for use :</i>	A utiliser pour la friture, la cuisson 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, the baking 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