

	FICHE TECHNIQUE	Q-FT-206
	Huile GID Colza & Olive Biologique GID Rapeseed & Olive Organic Oil Mélange d'huile de colza BIO et d'huile d'olive "Vierge Extra" BIO 20%	STATUT : REV N°2 Date : 14/08/24
	Organisme certificateur : Ecocert	AUTEUR : Guillaume BRAURE



Références /References :

Code EAN	Code interne	Volume net (Litre)	Poids brut (kg)	Poids net (kg)	Unité de livraison	UVC/ Carton	Litres	Cartons /Palette	UCV/ Palette	Nombre de couche/ palette
	COO1	1	0.95	0.92	Bouteille	15	675	45	675	5
	COO5	5	4.73	4.6	Bidon	4	720	36	144	4
	COO985 ou COO900	985	966	900	Container		985			

Identification / Identification :

Dénomination / Designation :	Huile « GID Colza et Olive biologique » / "Organic GID Colza et Olive" oil
Variété/ Variety :	Brassica napus
Ingrédients / Ingredients :	80% huile de colza désodorisé bio, 20% huile d'olive vierge extra bio / 80% desodorized organic rapeseed oil, 20% organic extra virgin olive oil
Additifs / Additives :	Non / No
Pays d'origine / Country of origin	Huile de colza bio : France, Allemagne, Hongrie, Slovaquie, Pologne, République Tchèque, Autriche. Huile d'olive vierge extra bio : Espagne Organic Rapeseed oil : France, Germany, Hungary, Slovakia, Poland, Czech Republic, Austria, Organic Extra virgin olive oil: Spain
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. 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.
Code Douanier / Commodity Code	15 15 90 99

	FICHE TECHNIQUE	Q-FT-206
	Huile GID Colza & Olive Biologique GID Rapeseed & Olive Organic Oil Mélange d'huile de colza BIO et d'huile d'olive "Vierge Extra" BIO 20%	STATUT : REV N°2 Date : 14/08/24
	Organisme certificateur : Ecocert	AUTEUR : Guillaume BRAURE

Caractéristiques organoleptiques / Organoleptic characteristics

Texture / State :	Liquide à 20°C / Liquid at 20°C
Goût et odeur / Taste and smell :	Goût et odeur fruité / Fruity odor and taste
Aspect / Colour :	Jaune foncé à vert. A basse température, l'huile peut se troubler, elle reviendra claire à T°C ambiante sans être altérée / dark yellow to green. Oil can become turbid at low temperature. Oil will come back to a clear color at ambient temperature without being alter.

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
Dont acides gras saturés / Saturates fatty acids	g	9
Dont acides gras monoinsaturés/Monounsaturates fatty acids	g	67
Dont Acides gras polyinsaturés / Polyunsaturates fatty acids	g	24
Dont Oméga-3	g	7.2
Vitamine E	mg	22
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	0.914 - 0.920 *	NF ISO 6883
Teneur en impuretés / tenor of impurity	%	Max 0.1	
Humidité / Moisture	%	≤ 0.1	NF EN ISO 662
Acidité Oléique / Free Fatty Acid as Oleic Acid	%	≤ 0.3	NF EN ISO 660
Alcalinité (Savons Wolff) / Alkalinity	mg/kg	≤ 5	NF EN ISO 10539
Indice de Peroxyde (Sortie raffinage et extraction) / Peroxyde value (refining and extraction exit)	meq/Kg	≤ 5.6	NF ISO 3960

* D'après le CODEX ALIMENTARIUS STAN 210 (Révisé 2019, Amendé 2023) / * In compliance with the CODEX ALIMENTARIUS STAN 210 (Reviewed 2019, Amended 2023)

	FICHE TECHNIQUE	Q-FT-206
	Huile GID Colza & Olive Biologique GID Rapeseed & Olive Organic Oil Mélange d'huile de colza BIO et d'huile d'olive "Vierge Extra" BIO 20%	STATUT : REV N°2 Date : 14/08/24
	Organisme certificateur : Ecocert	AUTEUR : Guillaume BRAURE

Composition en acide gras * / Fatty acid profil * :

ACIDES GRAS / FATTY ACIDS	CARBONE / CARBON	NORMES / NORMS (%)	METHODES / METHODS
Palmitique / <i>Palmitic</i>	C16:0	4.0 – 10.0	Chromatographie
Stéarique / <i>Stearic</i>	C18:0	1.0 – 4.0	Phase gazeuse /
Oléique / <i>Oleic</i>	C18:1	52.0 – 73.0	Gaz chromatography
Linoléique / <i>Linoleic</i>	C18:2	13.0 – 28.0	NF EN ISO 5508
Linoléique / <i>Linolenic</i>	C18:3	4.0 – 11.0	Et
Erucique / <i>Erucic</i>	C22:1	≤ 2.0	NF EN ISO 5509

* D'après le CODEX ALIMENTARIUS STAN 210 (Révisé 2019, Amendé 2023) / * In compliance with the CODEX ALIMENTARIUS STAN 210 (Reviewed 2019, Amended 2023)

* D'après le Règlement d'exécution (UE) n° 2015/1830, n°1348/2013, n° 2022/2104 et CEE 61/2011 du 24/01/2011 / in compliance with the regulation (UE) n° 2015/1830, n°1348/2013, n° 2022/2104, et CEE 61/2011 du 24/01/2011

D'après le Règlement d'exécution (UE) n°2019/1604 modifiant le règlement (CEE) n° 2568/91 / in compliance with the regulation (UE) n°2019/1604 modifying the regulation (CEE) n°2568/91

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 / Organophosphorus - Organochlorés / Organochlorine - Pyréthrinoides / Pyrethrinoides	mg/kg mg/kg mg/kg	< LMR/MRL < LMR/MRL < LMR/MRL	Chromatographie Phase Gazeuse + Spectrométrie de Masse / Gaz Chromatography + Mass Spectrometry
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	Chromatographie Phase Gazeuse + Spectrométrie de Masse / Gaz Chromatography + Mass Spectrometry NF EN 16619
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	Chromatographie Phase Gazeuse Haute Résolution + Spectrométrie de masse Haute Résolution/ High Resolution Gaz Chromatography + High Resolution Mass Spectrometry
Hydrocarbures aromatiques d'huile minérale / Mineral Oil Aromatic Hydrocarbons (MOAH)	mg/kg	≤ 2	Chromatographie en phase liquide à haute performance couplée à un détecteur à ionisation de flamme / Liquid Chromatography + flame ionization detection

LMR = Limite Maximale de Résidus / MRL = Maximum Residus Level

1 Selon le règlement CE n°1881/2006 et ses modifications ultérieures et le CODEX-STAN 210 (Révisé 2019, Amendé 2021) / In compliance with regulation CE 1881/2006 and its subsequent modifications and the CODEX-STAN 210 (Reviewed 2019, Amended 2021)

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

	FICHE TECHNIQUE	Q-FT-206
	Huile GID Colza & Olive Biologique GID Rapeseed & Olive Organic Oil Mélange d'huile de colza BIO et d'huile d'olive "Vierge Extra" BIO 20%	STATUT : REV N°2 Date : 14/08/24
	Organisme certificateur : Ecocert	AUTEUR : Guillaume BRAURE

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>Utilisation advices</i>	A utiliser pour l'assaisonnement et la cuisson / <i>To use for cold preparation and baking</i>
DDM	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>
Durée de conservation après ouverture / <i>Shelf life after opening</i>	12 mois si les conditions de conservation et les précautions d'emploi sont respectées / <i>12 months if Storage conditions and precautions for use are respected</i>

Contenant / Containers :

Type de contenant / <i>Containers type</i> :	1L / 5L / 985L
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 / <i>No</i>
Hydrogénation / <i>Hydrogenation</i> :	Non / <i>No</i>
Conforme à la définition "végétarien" / <i>In compliance with "Vegetarian" definition</i> :	Oui / <i>Yes</i>
Conforme à la définition "végétalien" / <i>In compliance with "Vegan" definition</i> :	Oui / <i>Yes</i>
Présence d'alcool / <i>With alcohol</i> :	Non / <i>No</i>
Produit d'origine animale / <i>Product of animal origin</i> :	Non / <i>No</i>
Conforme à la définition "halal" / <i>In compliance with "halal" definition</i>	Oui / <i>Yes</i>
Colorant / <i>Dye</i>	Non / <i>No</i>
Nanomatériaux / <i>Nanomaterials</i>	Non / <i>No</i>
Allergène / <i>Allergen</i> , D'après le règlement 1169/2011 du 25 octobre 2011 et ses modifications ultérieures / <i>In accordance with European and French Regulations : Regulation 1169/2011 of the 25th of October 2011 and its subsequent amendments</i>	Non / <i>No</i>
REACH : Les huiles à usage alimentaire sont conformes à la réglementation CE 178/2002 et CE 852 / 2004 et ne sont pas soumises à déclaration REACH (article 2.5.b) / <i>The food oils are conform to CE regulation 178 / 2002 and 852 / 2004 and are not subject to REACH declaration (Article 2.5.b)</i>	