

	SPECIFICATIONS PRODUITS FINIS SPECIFICATIONS FINISHED PRODUCTS HUILE DE TOURNESOL RAFFINEE AVEC AROME FUMEE SMOKY FLAVORED REFINED SUNFLOWER OIL	SP COM FT 161 A Révision : 06/07/2021 Page : 1 / 3
---	--	---

IDENTIFICATION - IDENTIFICATION	
Dénomination - Designation :	Huile de tournesol aromatisée / Flavored sunflower oil
Produit biologique Organic product	Non – No

COMPOSITION - COMPOSITION	
Ingrédients Ingredients	huile de tournesol (99.5%), arôme fumée (0.5%) / sunflower oil (99.5%), smoke flavor (0.5%)
Additifs Additives	Aucun - None

CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE - ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	
Couleur - Colour	jaune / yellow
Etat - State	Liquide à 20°C / Light, clear at 20°C Insoluble dans l'eau / Insoluble in water
Odeur et saveur - Odour and taste	Fumée / smoky
Propreté - cleanness	Absence corps étrangers et pollution d'origine animale No foreign bodies and pollution of animal origin

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES MOYENNES /100ml - AVERAGE NUTRITION FACTS /100ml	
	NORMES - NORMS
Energie – Energy	828Kcal 3404KJ
Matières grasses – Total fat	92 g
dont Acides gras saturés – which Saturated fat	10,1 g
dont Acides gras monoinsaturés – which Monounsat fat	28,1 g
dont Acides gras polyinsaturés – which Polyunsat fat	53,8 g
Glucides – Carbohydrates	0 g
dont Sucre – which sugar	0 g
Protéines – Protein	0 g
Sel - Salt	0 g

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES - CHEMICAL AND PHYSICAL CHARACTERISTICS	
CRITERES - CRITERIA	NORMES - NORMS
Acidité Oléique *- Free fatty acids*	≤ 0,2 %
Indice d'acide* - Acid value*	≤ 0,4 mg KOH/g
Indice de peroxyde au départ* - Peroxide value in tank car*	≤ 10 meqO2/kg
Savons* – Soap*	≤ 50ppm
Densité	0,918 – 0,923

* analyses réalisées en interne – internal analysis

COMPOSITION EN ACIDES GRAS* - FATTY ACID COMPOSITION*

	SPECIFICATIONS PRODUITS FINIS SPECIFICATIONS FINISHED PRODUCTS HUILE DE TOURNESOL RAFFINEE AVEC AROME FUMEE SMOKY FLAVORED REFINED SUNFLOWER OIL	SP COM FT 161 A Révision : 06/07/2021 Page : 2 / 3
---	--	---

ACIDES GRAS – FATTY ACIDS	CARBONE - CARBON	NORMES - NORMS
Myristique - Myristic	C14:0	≤ 0,2%
Palmitique - Palmitic	C16:0	5 – 7,6 %
Palmitoléique - Palmitoleic	C16:1	≤ 0,3 %
Stéarique - Stearic	C18:0	2,7 – 6,5 %
Oléique - Oleic	C18:1	14 – 39 %
Linoléique - Linoleic	C18:2	50 – 74 %
Linolénique - Linolenic	C18:3	≤ 0,3 %
Arachidique - Arachidic	C20:0	0,1 – 0,6 %
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 %

CONTAMINANTS - CONTAMINANTS	
CONTAMINANT - CONTAMINANT	LIMITES – LIMITS**
Pesticides - Pesticids	LMR
Métaux lourds et minéraux - Heavy Metals and minerals - Fer Iron (Fe) - Plomb Lead (Pb) - Cuivre Copper (Cu) : - Arsenic Arsenic (As) :	≤ 1,5 mg/kg ≤ 0,1 mg/kg ≤ 0,1 mg/kg ≤ 0,1 mg/kg
Dioxines et furanes - Dioxins and Furans - Somme dioxines OMS-PCDD/F-TEQ - Somme des dioxines et PCB de type dioxine OMS-PCDD/ FPCB-TEQ - Somme des PCB28, PBC52, PCB101, PCB138, PCB153, PCB180(ices-6)	≤ 0,75 pg/g ≤ 1,25 pg/g ≤ 40 ng/g
HAP - PAH (Poly-aromatic hydrocarbons) - Benzo[a]pyrene (BaP) - Somme de Chrysene, benzo(a)anthracene, benzo(b)fluoranthene, Benzo[a]pyrene (BaP)	≤ 2 µg/kg ≤ 10 µg/kg
Ester de glycidol - Glycidil ester	≤ 1mg/kg

** Selon règlements UE1259/2011, UE 1881/2006 et UE835/2011 et leurs modifications successives, Codex Stan19-1981 et Codex Stan 193-1995 –

According to CE 1881/2006, UE 1259/2011 and UE 835/2011 and regulations, Codex Stan19-1981 and Codex Stan 193-1995

MICROBIOLOGIE - MICROBIOLOGY
L'huile en tant que produit anhydre ne permet pas la prolifération microbiologique Oil is an anhydrous product and therefore it doesn't allow the proliferation of microorganisms

ALLERGENES - ALLERGENS
Huile non allergénique – Non allergenic oil

	SPECIFICATIONS PRODUITS FINIS SPECIFICATIONS FINISHED PRODUCTS HUILE DE TOURNESOL RAFFINEE AVEC AROME FUMEE SMOKY FLAVORED REFINED SUNFLOWER OIL	SP COM FT 161 A Révision : 06/07/2021 Page : 3 / 3
---	--	---

Gestion des allergènes par procédure de rinçage du matériel – *Allergen management process by rinsing the material*

Risque de contamination croisé différent selon les conditionnements/nous consulter-

Risk of cross contamination different according packaging/consult us-

CONSERVATION - PRESERVATION	
DLUO totale - <i>Durability</i>	24 mois - <i>months</i> 731 jours - <i>days</i>
DLUO à réception - <i>Durabilité at reception</i>	16 mois - <i>months</i> 487 jours - <i>days</i>
Conditions de conservation - <i>Storage conditions</i>	Température ambiante, à l'abri de la lumière et de la chaleur, bien refermer après usage - <i>Room temperature, away from light and heat, close firmly after use</i> A consommer de préférence dans les 6 mois après ouverture - <i>Use preference during 6 months after opening</i>
Principales utilisations - <i>Main uses</i>	Utilisable comme matière première ou intégrable à un process adapté. Ne pas utiliser à des températures supérieures à 180°C. pour assaisonnement, marinade et cuisson douce. <i>Can be use like raw material or can be integrated in a process adapted. Don't use at temperature > 180°C. For seasoning, marinade and cooking.</i>

AUTRES INFORMATIONS - OTHERS INFORMATIONS	
Ionisation - <i>Ionisation</i>	Non - <i>Not</i>
Hydrogénation - <i>Hydrogenation</i>	Non - <i>Not</i>
Certifié casher - <i>Kosher certified</i>	Non - <i>Not</i>
Conforme à la définition "végétalien" - <i>In compliance with "Vegan" defenition</i>	Oui - <i>Yes</i>
Conforme à la définition "végétarien" - <i>In compliance with "Vegetarian" defenition</i>	Oui - <i>Yes</i>
Présence d'alcool - <i>With alcohol</i>	Non - <i>Not</i>
Produit d'origine animale - <i>Product of animal origin</i>	Non - <i>Not</i>
OGM - <i>GMO</i>	Non - <i>Not</i>
Présence Nanomatériaux- <i>with nanomaterial</i>	Non - <i>Not</i>

VALIDATION- <i>VALIDATION</i>	<i>Date/ Visa</i>
Service qualité	06/07/2021

HUILERIE DE LAPALISSE S.A.S

38 Av. Charles de Gaulle

B.P 08

03120 LAPALISSE

Signature
BYENNE