Huilerie CROIX VERTE	Rédacteur : Alice NOCQUET	Fiche technique *Specification*	Réf. : FT/CV/23
			Créé le : 16/09/2008
		Huile d'amande *Almond oil*	Modifié le : 12/10/2015
			Version n° : 8

Ingrédients ***Ingredients***	Assemblage d'huile vierge d'amande et d'huile d'amande raffinée *Mix of virgin almond oil and refined almond oil*
Conservation ***Preservation***	Cette huile reste stable à température ambiante, à l'abri de la lumière et de la chaleur. *This oil is stable at room temperature, away from light and heat.*
Informations supplémentaires ***Informations***	Huile végétale recommandée pour usage en assaisonnement ou cuisson légère L'huile d'amande fait partie des ingrédients allergènes Sans additifs – non OGM – non ionisée – non hydrogénée Absence d'alcool – absence de produit d'origine animale Huile filtrée *Vegetable oil recommended for dressing or light cooking use* *Almond oil is an allergen ingredient* *Without additives – no GMO – non ionized – non hydrogenated* *No alcohol – no animal products* *Filtered oil*

Conditionnement ***Packaging***	Bidon métal opaque 1/4l *1/4l can*
Durée de vie ***Shelf life***	24 mois *24 months*
Alimentarité ***Food grade***	Oui - conformément à la réglementation en vigueur *Yes - in accordance with applicable regulations*

Valeurs nutritionnelles (pour 100g de produit) ***Nutrition facts (per 100g of product)***	Energie / Energy :	3700 kJ/900kcal
	Matières grasses / Fat :	100 g
	Dont acides gras / of which	
	- saturés / saturates :	8 g
	- mono-insaturés / mono-unsaturates :	68 g
	- poly-insaturés / polyunsaturates :	24 g
	Glucides / Carbohydrate :	0 g
	Dont sucres / of which sugars :	0 g
	Protéines / Protein :	0 g
	Sel / Salt :	0 g

Caractéristiques ***Specifications***	**Valeurs cibles** ***Target values***
Organoleptiques ***Organoleptic***	
Aspect *Appearance*	Limpide et brillante *Limpid and bright*
Goût – odeur *Taste and smell*	Amande « toastée » *Lightly roasted almond*
Physico-chimiques ***Physical chemistry***	
Acidité oléique *Oleic acidity*	< 1.2 %
Indice de peroxyde *Peroxide rate*	< 10 meq O_2 / kg
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 microorganism.*	

Acides gras ***Fatty acids***	**Valeurs cibles (%)** ***Target values (%)***
C16:0 – Acide palmitique	4 – 9
C16:1 – Acide palmitoléique	< 0.6
C18:0 – Acide stéarique	< 3
C18:1 – Acide oléique	62 – 86
C18:2 – Acide linoléique	20 – 30
C18:3 – Acide linolénique	< 0.4
C20:0 – Acide arachidique	< 0.2
C20:1 – Acide gadoléique	< 0.3
C22:1 – Acide érucique	< 5 *

* Selon le règlement UE 696/2014
According to EU 696/2014 regulation

Contaminants ***Contaminants***	**Valeurs** ***Values***
Métaux lourds : ***Heavy metals*** Plomb *Lead*	< 0.1 ppm
Hydrocarbures Aromatiques Polycycliques (HAP) : - Benzo(a)pyrène (BaP) - Benzo(a)pyrène + benz(a)anthracène + benzo(b)fluoranthène + chrysène	< 2 ppb < 10 ppb
Somme des dioxines ***Sum of dioxins*** **PCDD (Poly chloro di-benzo dioxines) :** PCDD	< 0.75 pg/g
Somme des dioxines et PCB de type dioxine ***Sum of dioxins and PCB dioxin-like*** **PCDD (Poly Chloro Di-benzo Dioxines) + PCB (Poly Chlorure Biphényl):** PCDD + PCB	< 1.25 pg/g
Somme des PCB 28, PCB 52, PCB 101, PCB 138, PCB 153, PCB 180 ***Sum of PCB 28, PCB 52, PCB 101, PCB 138, PCB 153, PCB 180***	< 40 ng/g
Aflatoxines - B1 - Somme de B1, B2, G1 et G2 *Sum of B1, B2, G1 and G2*	< 8 µg/kg < 10 µg/kg

Selon les règlements CE 1881/2006, UE 1259/2011, UE 835/2011 et UE 165/2010
According to EC 1881/2006, UE 1259/2011, UE 835/2011 and UE 165/2010 regulations

LA TOURANGELLE SAS
Z.A.C. de la Ronde
F-49680 NEUILLE
Tél +33(0)2.41.67.43.00-Fax +33(0)2.41.50.52.37
Siret : 812 671 113 00015 – APE 1041A
N° Id T.V.A. FR25 812 671 113

Alice NOCQUET
Responsable qualité