

## FICHE TECHNIQUE HUILE VIERGE DE NOISETTE TECHNICAL DATA SHEET VIRGIN HAZELNUT OIL

### ORIGINE ET PRINCIPE DE FABRICATION - ORIGIN AND MANUFACTURING PRINCIPLE

Le Noisetier, *Corylus avellana* est un arbuste cultivé en France, Italie ou en Turquie. L'Huile vierge de noisette est obtenue par première pression à chaud d'amandons de noisettes entiers. - The Hazelnut tree, *Corylus avellana* is a shrub cultivated in France, Italy or Turkey. Virgin hazelnut oil is obtained by first hot pressing of hazelnut kernels.

Origine matière première - Origin primary materials : France

Produit biologique – Organic product : Non-No

### INGREDIENTS MIS EN ŒUVRE - INGREDIENTS USED

Fruits : 100% amandons de noisette - 100% shelled hazelnut

Additifs – Additives : Aucun - None

-----  
Ce produit ne contient aucun ingrédient issu d'Organismes Génétiquement Modifiés (OGM) (respect du règlement RCE 1830/2003 du 22/09/03) et ne subissant aucun traitement par rayonnement ionisant - This product does not contain any ingredients derived from Genetically Modified Organisms (GMOs) (compliance with RCE Regulation 1830/2003 of 22/09/03) and is not treated with ionizing radiation.

L'huile vierge de noisette fait partie des ingrédients allergènes - Virgin hazelnut oil is one of the allergenic ingredients.  
Traces éventuelles de noix, d'amandes et d'arachides-May contains walnuts, almonds and peanuts.

### CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES - ORGANOLEPTIC PROFILE

- |                                     |  |
|-------------------------------------|--|
| • Aspect - Appearance :             | Liquide - Liquid   |
| • Couleur - Color :                 | Jaune Or – Yellow Gold   |
| • Etat – State:                     | Liquide à 20° C / Light clear at 20°C  |
| • Odeur et Goût – Smell and Taste : | Arômes fruités de noisettes et d'un petit goût de grillé.<br>Fruity aromas of hazelnuts and a slight toasty taste. |

### CARACTERISTIQUES PHYSIO-CHIMIQUES - PHYSIO-CHEMICAL CHARACTERISTICS

- |  |  |
|--|--|
| • Indice d'acide - Acid value:<br>alimentarius data)                             | 4,0 mg KOH/g d'huile (données codex alimentarius/codex                       |
| • Indice de Peroxyde - peroxide Index :<br>alimentarius/codex alimentarius data) | Jusqu'à 15 milliéquivalents d'O <sub>2</sub> actif/kg d'huile (données codex |
| • Densité relative (20°C) – relative density at (20°C):                          | 0,910- 0,915 (données codex alimentarius/codex alimentarius data)            |

### CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES - NUTRITIONAL AND ENERGY CHARACTERISTICS

(Moyenne pour 100g calculée selon analyses) - (Average for 100g calculated according to analyzes)

(Le process utilisé peut engendrer des variations de ces valeurs nutritionnelles) - (The process used may cause variations in these nutritional values)

Toutes les valeurs ont été sélectionnées sur somme AG - All values have been selected on sum AG

	NORMES - NORMS
Valeur énergétique - Energy Value	3696 Kj
Valeur calorique - Caloric Value	899 Kcal
Protéines - Proteins	<0.5 g/100g
Glucides - Carbohydrates	<0.1 g/100g
Matières grasses - Fat Content	99.9 g/100 g
Dont Acides gras saturés - which Saturated fat	8.84 g (± 0.98)
Dont Acides gras monoinsaturés - which Monounsaturat fat	81.96 g (± 2.90)
Dont Acides gras polyinsaturés - which Polyunsaturat fat	9.10 g (± 0.99)
Sel - Salt	<0.01 g/100g

**COMPOSITION EN ACIDE GRAS (en %) SUR SOMME AG - FATTY ACID COMPOSITION (IN %) ABOUT SUM AG**

ACIDES GRAS - FATTY ACIDS	CARBONE - CARBON	NORMES - NORMS
Oméga 3 n-3	Sommes des acides gras suivants : l'acide alpha-linolénique (18 :3) l'acide eicosapentaénoïque (20:5) l'acide docosahexaénoïque (22:6)	ND
Oméga 6 n-6	Sommes des acides gras suivants acide linoléique (18 :2) acide eicosadiénoïque (20 :2) acide arachidonique(20 :4) acide docosadiénoïque(22 :2) acide docosatétranoïque (22 :4) acide docosapentaénoïque(22 :5)	ND-18.7
Myristique - Myristic	C14 : 0	ND-0.1
Palmitique - Palmitic	C16 : 0	4.2-8.9
Palmitoléique - Palmitoleic :	C16 : 1 (n-7c)	ND-0.5
Stéarique - Stearic :	C18 : 0	0,8-3,2
Linoléique - Linoleic :	C18 : 2 (n-6c)	5,2-18,7
Oléique – Oleic :	C18 : 1 (n-9c)	74,2-86,7
Linolénique – Linolenic :	C18 : (n-3)	ND-0,6
Arachidique - Arachidic :	C20 : 0	ND-0,3
Gondoïque - Gondoic :	C20 : 1 (n-9c)	ND-0,3
Béhénique - Behenic :	C22 : 0	ND-0,2
Erucique - Erucic :	C22 : 1 (n-9c)	ND-0,1
Lignocérique - Lignoceric :	C24 : 0	ND

**CONTAMINANTS - CONTAMINANTS**

CONTAMINANTS - CONTAMINANTS	LIMITES - LIMITS
Plastifiants dans les aliments Diisodécylphthalate - Plasticizers in food Diisodécylphthalate	< LOQ
Pesticides - Pesticids	<LOQ
Mycotoxines - Mycotoxins : - Aflatoxines B1 : - Aflatoxines Totales : $\Sigma$ B1 B2 G1 G2	5 ppb ≤ 10 ppb
Métaux lourds et minéraux - Heavy Metals and minerals - Fer/ Iron (Fer)  - Plomb/ Lead (Pb) - Cuivre/ Copper (Cu)  - Arsenic/ Arsenic (As)	<5,0 mg/kg(données du Codex alimentarius/ Codex Alimentarius data) <0.1mg/kg <0,4 mg/kg (données du Codex alimentarius / Codex Alimentarius data) <0.1 mg/kg
Dioxines et PCB - Dioxins and PCB $\Sigma$ dioxines - $\Sigma$ dioxine et PCB - $\Sigma$ des PCBs	≤ 0,75pg/g ≤ 1,25pg/g ≤ 40ng/g
HAP – Poly-aromatic hydrocarbons (PAH) - Benzo[a]pyrene (BaP) - $\Sigma$ benzo(a)pyrène, benzo(a)anthracène, benzo(b)fluoranthène et chrysène	≤ 2 ppb ≤ 10 ppb
3-MCPD-esters y compris Glycidol - 3-MCPD-esters and Glycidol compris	En conformité au règlement RCE 2020/1322 du 23/09/20 : modifiant le règlement 1881/2006 sur la teneur maximale en 3MCPD et esters d'acides gras (GE < 1ppm, 3-MCPD <1,25ppm) In accordance with RCE Regulation 2020/1322 of 23/09/20: amending Regulation 1881/2006 on the maximum content of 3MCPD and fatty acid esters (GE < 1ppm, 3-MCPD <1.25ppm)

## CONSERVATION - PRESERVATION

DDM totale – Durability	18 mois – months 547 jours - days
DDM à réception – Durability at reception	18 Mois – months 547 jours – days
Conditions de conservation – Storage conditions	A conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur. Keep away from light and heat.
Principales utilisations – Main Uses	Assaisonnement - Seasoning

## AUTRES INFORMATIONS – OTHERS INFORMATIONS

Certifié casher – Kosher certified	Oui-Yes
Conforme à la définition « végétalien » - In compliance with « Vegan » definition	Oui - Yes
Conforme à la définition « végétarien » - In compliance with « Vegetarian » definition	Oui - Yes
Présence d'alcool – with alcohol	Non - No
Produit d'origine animale – product of animal origin	Non - No
OGM - GMO	Non - No

## CONDITIONNEMENT / PALETTISATION

- PCB – SKU: 10cl = 12 ; 20cl = 12 ; 50cl = 6
- Palettisation - Palettization :  
10cl : 160 cartons/ palette- boxes/pallet = 1920 produits/products  
20cl : 84 cartons/ palette- boxes/pallet = 1008 produits/products  
50cl : 96 cartons/ palette- boxes/pallet = 576 produits/products
- Type et Matière – Type and Material : Caisse Américaine à rabats normaux - American case with normal flaps  
10cl : 23.4x17.7 x14.7 cm /20cl : 29.5x22.3x18.4 cm /50cl : 28.9x19.5x23.1 cm
- Poids par unité – Weight per unit : Caisse – Box : 10cl = 3.34 kg ; 20cl = 6.20 kg ; 50cl = 6.82 kg
- Nombre de colis par palette –  
Number of packages per pallet :  
10cl : 20 colis/packages x 8 étages/floors = 160 caisses/boxes soit 1920 Bouteilles/bottles  
20cl : 12 colis/packages x 7 étages/floors = 84 caisses/boxes soit 1008 bouteilles/bottles  
50cl : 16 colis/packages x 6 étages/floors = 96 caisses/boxes soit 576 bouteilles/bottles
- Palette - Pallet : Palette Europe/ Europe pallet : 80x120cm : 10cl = 564 kg, 1.33m ; 20cl 551kg, 1.44m ; 50cl = 685kg, 1.54m.

## VALIDATION – VALIDATION

Service qualité - quality department	Date - Visa 25/04/2022
--------------------------------------	---------------------------



Moulin



de la Veyssière

DEPUIS 1857

**HUILE VIERGE  
DE NOISETTE**

Virgin Hazelnut Oil

FABRICATION ARTISANALE

Artisanal Oil

100% FRANCE

200 ml