

	FICHE TECHNIQUE HUILE VIERGE DE CACAHUETE TECHNICAL DATA SHEET VIRGIN PEANUTS OIL	Page 1 sur 3
		Version : 01 Mise à jour: 25/04/2022

ORIGINE ET PRINCIPE DE FABRICATION - ORIGIN AND MANUFACTURING PRINCIPLE

L'arachide (*Arachis hypogaea*), dont le fruit s'appelle cacahuète est une plante de la famille des légumineuses. L'Huile vierge de cacahuète est obtenue par première pression à chaud de cacahuètes entières. Peanut (*Arachis hypogaea*), whose fruit is called peanut, is a plant in the legume family. Virgin Peanut Oil is obtained by first pressing hot whole peanuts

Origine matière première – Origin primary materials : Gironde - France

Produit biologique – Organic product : Non – No

INGREDIENTS MIS EN ŒUVRE - INGREDIENTS USED

Fruits : 100% Cacahuètes- 100% Peanuts

Additifs – Additives : Aucun - None

Ce produit ne contient aucun ingrédient issu d'Organismes Génétiquement Modifiés (OGM) et ne subissant aucun traitement par rayonnement ionisant - This product does not contain any Ingredients derived from Genetically Modified Organisms (GMOs) and is not treated with Ionizing radiation.

L'huile vierge de cacahuète fait partie des Ingrédients allergènes. - *Virgin walnut oil is one of the allergenic ingredients.*
Traces éventuelles de noixettes , d'amandes et de noix-May contains nuts , 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 cacahuètes.
Aromas of walnuts, crust of bread baked and roasted.

CARACTERISTIQUES PHYSIO-CHIMIQUES - PHYSIO-CHEMICAL CHARACTERISTICS

- Indice d'acide - *Acid value*: 4,0 mg KOH/g d'huile (données codex alimentarius/codex alimentarius data)
- Indice de Peroxyde - *peroxide index* : Jusqu'à 15 milliéquivalents d'O₂ actif/kg d'huile (données codex alimentarius/codex alimentarius data)
- Densité relative (20°C) – relative density at (20°C): 0.911 - 0.929 (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 - <i>Energy Value</i>	3404 KJ
Valeur calorique - <i>Caloric Value</i>	828 Kcal
Protéines - <i>Proteins</i>	0g/100g
Glucides - <i>Carbohydrates</i>	0g/100g
Matières grasses - <i>Fat Content</i>	92 g/100 g
Trans Fat	n.n.
Dont Acides gras saturés - which Saturated fat	17g
Dont Acides gras monoinsaturés - which Monounsaturated fat	40 g
Dont Acides gras polyinsaturés - which Polyunsaturated fat	35 g
Cholesterol (GC FID)	n.n.
Sel - <i>Salt</i>	0 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-0,5
Oméga 6 n-6	Sommes des acides gras suivants acide linoléique (18 :2) acide elcosadiénoïque (20 :2) acide arachidonique(20 :4) acide docosadiénoïque(22 :2) acide docosatetraénoïque (22 :4) acide docosapentaénoïque(22 :5)	4,0-43
Myristique - Myristic	C14 : 0	ND-0,1
Palmitique - Palmitic	C16 : 0	5,0-14,0
Palmitoleïque - Palmitoleic :	C16 : 1 (n-7c)	ND-0,2
Stéarique - Stearic :	C18 : 0	1,0-4,5
Linoléique - Linoleic :	C18 : 2 (n-6c)	4-43
Oléique – Oleic :	C18 : 1 (n-9c)	35-80
Linolénique – Linolenic :	C18 :3 (n-3)	ND-0,5
Arachidique - Arachidic :	C20 : 0	0,7-2
Gondoïque - Gondoic :	C20 : 1 (n-9c)	0,7-3,2
Béhénique - Behenic :	C22 : 0	1,5-4,5
Erucique - Erucic :	C22 : 1 (n-9c)	ND - 0,6
Lignocérique - Lignoceric :	C24 : 0	0,5 – 2,5

CONTAMINANTS - CONTAMINANTS

CONTAMINANTS - CONTAMINANTS	LIMITES - LIMITS
Pesticides - Pesticids	Conforme au règlement UE 396/2003/ Complies with EU Regulation 396/2003
Mycotoxines - Mycotoxins : - Aflatoxines B1 : - Aflatoxines Totales : ΣB1 B2 G1 G2	Conforme au Règlement (CE) no 1881/2006 de la Commission du 19 décembre 2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les alimentaires (Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)/ In accordance with Commission Regulation (EC) No 1881/2006 of 19 December 2006 fixing maximum levels for certain contaminants in food (Text with EEA relevance)
Métaux lourds et minéraux - Heavy Metals and minerals - Plomb/ Lead (Pb) - Cadmium/ Cadminum	Conforme au RÈGLEMENT (UE) 2021/1317 DE LA COMMISSION du 9 août 2021 modifiant le règlement (CE) no 1881/2006 en ce qui concerne les teneurs maximales en plomb dans certaines denrées alimentaires/ In accordance with COMMISSION REGULATION (EU) 2021/1317 of 9 August 2021 amending Regulation (EC) No 1881/2006 as regards maximum levels of lead in certain foodstuffs Conforme au RÈGLEMENT (UE) 2021/1323 DE LA COMMISSION du 10 août 2021 modifiant le règlement (CE) no 1881/2006 en ce qui concerne les teneurs maximales en cadmium dans certaines denrées alimentaires/ In accordance with COMMISSION REGULATION (EU) 2021/1323 of 10 August 2021 amending Regulation (EC) No 1881/2006 as regards maximum levels of cadmium in certain foodstuffs
Dioxines et PCB - Dioxins and PCB	Conforme au Règlement (CE) no 1881/2006 de la Commission du 19 décembre 2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les alimentaires (Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)/ In accordance with Commission Regulation (EC) No 1881/2006 of 19 December 2006 fixing maximum levels for certain contaminants in food (Text with EEA relevance)

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 INFORMATION

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
- **Palettisation - Palettization :** 10cl : 160 cartons/ palette- boxes/pallet = 1920 produits/products
20cl : 84 cartons/ palette- boxes/pallet = 1008 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
- **Poids par unité – Weight per unit :** Caisse – Box : 10cl = 3.34 kg ; 20cl = 6.20 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
- **Palette - Pallet :** Palette Europe/ Europe pallet : 80x120cm : 10cl = 564 kg, 1.33m ; 20cl
551 kg, 1.44m

VALIDATION – VALIDATION

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

