Moulin de la Veyssière DEPUIS 1887	**FICHE TECHNIQUE HUILE DE NOIX A LA TRUFFE DU PERIGORD** **TECHNICAL DATA SHEET WALNUT OIL WITH BLACK TRUFFLE OF PERIGORD**	Page 1 sur 3 Version : 03 Mise à jour: 25/04/2022

INGREDIENTS MIS EN ŒUVRE - INGREDIENTS USED

Huile vierge de Noix 25 %: Moulin de la Veyssière – Fruits : 100 % Cerneaux de Noix Origine Dordogne/Lot et Garonne – France
Virgin Walnut Oil 25 % : Moulin de la Veyssière - Fruits : 100 % Walnut kernels Origin Dordogne/Lot et Garonne - France
Huile de noix raffinée 73.5 % : Huilerie GID - France- Refined walnut oil 73.5 %: Huilerie GID/La Tourangelle SAS - France
Truffe déshydratée 1 % : Truffe « du Périgord » - Tuber Melanosporum – Conserverie Lachaud – France
Dehydrated truffle 1 %: "Perigord" truffle - Tuber Melanosporum - Conserverie Lachaud - France
Arôme de Truffe 0.5 %: huile de coco, alcool, mélange de substances aromatiques – Laboratoire PHODÉ - France
Truffle flavouring 0.5 %: coconut oil, alcohol, mixture of aromatic substances - Laboratoire PHODÉ – France

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 de noix à la truffe fait partie des ingrédients allergènes. - Truffle walnut oil is one of the allergenic ingredients. .Traces éventuelles de noisettes, d'amandes et d'arachides-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 Noix et arôme de truffe – Fruity walnut and Truffle Aromas.

CARACTERISTIQUES PHYSIO-CHIMIQUES - PHYSIO-CHEMICAL CHARACTERISTICS

- Indice d'acide - *Acid value*: 0.1 mg KOH/g d'huile (données codex alimentarius/ codex alimentarius data)
- Indice de Péroxyde - *peroxide index* : Jusqu'à 10 milliéquivalents d'O2 actif/kg d'huile (données codex alimentarius/ codex alimentarius data)
- Densité relative (20°C) – relative density at (20°C): 0.923 - 0.925 (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*	3700 KJ
Valeur calorique - *Caloric Value*	900 Kcal
Protéines - *Proteins*	<0.1 g/100g
Glucides - *Carbohydrates*	<0.1 g/100g
Matières grasses - *Fat Content*	99.9 g/100 g
Trans Fat	n.n.
Dont Acides gras saturés - which Saturated fat	10.12 g (± 1.05)
Dont Acides gras monoinsaturés - which Monounsat fat	16.03 g (± 1.31)
Dont Acides gras polyinsaturés - which Polyusat fat	73.62 g (± 2.75)
Cholesterol (GC FID)	n.n.
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)	9-15,4
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 docosatétraénoïque (22 :4) acide docosapentaénoïque(22 :5)	ND-65
Myristique - Myristic	C14 : 0	ND
Palmitique - Palmitic	C16 : 0	6,0-8,0
Palmitoléique - Palmitoleic :	C16 : 1 (n-7c)	ND-0,4
Stéarique - Stearic :	C18 : 0	1,0-3,0
Linoléique - Linoleic :	C18 : 2 (n-6c)	54,0-65,0
Oléique – Oleic :	C18 : 1 (n-9c)	14,0-23,0
Linolénique – Linolenic :	C18 :3 (n-3)	9,0-15,4
Arachidique - Arachidic :	C20 : 0	ND-0,3
Gondoique - 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 Diisodécylphtalate - Plasticizers in food Diisodecylphthalate	< LOQ
Pesticides - Pesticids	<LOQ
Mycotoxines - Mycotoxins : - Aflatoxines B1 : - Aflatoxines Totales : ∑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)	 <1,5 mg/kg(données du Codex alimentarius/ Codex Alimentarius data) <0.1mg/kg <0,1mg/kg (données du Codex alimentarius / Codex Alimentarius data) <0.1 mg/kg
Dioxines et PCB - Dioxins and PCB ∑ dioxines -∑ dioxine et PCB -∑ des PCBs	 ≤ 0,75pg/g ≤ 1,25pg/g ≤ 40ng/g
HAP – Poly-aromatic hydrocarbons (PAH) - Benzo[a]pyrene (BaP) - ∑ 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 reception – 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 » defenition	**Oui - Yes**
Conforme à la définition « végétarien » - In compliance with « Vegetarian » defenition	**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 551 kg, 1.44m ; 50cl = 685kg, 1.54m.

VALIDATION – VALIDATION

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

Moulin de la Veyssière
DEPUIS 1887

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. Fruity aromas of hazelnuts and a slight toasty taste.

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 Péroxyde - *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): 0,910- 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 Monounsat fat	81.96 g (± 2.90)
Dont Acides gras polyinsaturés - which Polyusat 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 docosatétraénoïque (22 :4) acide docosapentaénoïque(22 :5)	ND-18.7
Myristique - Myristic	C14 : 0	ND-0.1
Palmitique - Palmitic	C16 : 0	4.2-8.9
Palmitoleïque - 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
Gondoique - 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 Diisodécylphtalate - Plasticizers in food Diisodecylphthalate	< LOQ
Pesticides - Pesticids	<LOQ
Mycotoxines - Mycotoxins : - Aflatoxines B1 : - Aflatoxines Totales : ∑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 **∑ dioxines** **-∑ dioxine et PCB** **-∑ des PCBs**	 ≤ 0,75pg/g ≤ 1,25pg/g ≤ 40ng/g
HAP – Poly-aromatic hydrocarbons (PAH) - Benzo[a]pyrene (BaP) - **∑ 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 reception – 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 » defenition	**Oui - Yes**
Conforme à la définition « végétarien » - In compliance with « Vegetarian » defenition	**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

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

Moulin de la Veyssière	**FICHE TECHNIQUE HUILE VIERGE D'AMANDE TECHNICAL DATA SHEET VIRGIN ALMOND OIL**	Page 1 sur 3
		Version : 03 Mise à jour : 25/04/2022

ORIGINE ET PRINCIPE DE FABRICATION - ORIGIN AND MANUFACTURING PRINCIPLE

L'Amandier, de la famille des *Rosaceae* est un arbuste cultivé en France, au Moyen-Orient, Espagne et aux Etats-Unis. L'Huile d'amande est obtenue par première pression à chaud d'amandons d'amandes entiers. - The Almond tree, of the family Rosaceae is a shrub cultivated in France, the Middle East, Spain and the United States. Almond oil is obtained by first hot pressing of almond kernels.

Origine Matière première – Origin primary materials : Gard - France

Produit biologique – Organic product : Non – NoINGREDIENTS MIS EN ŒUVRE - INGREDIENTS USED

Fruits : 100% Amandons d'amandes – 100% Shelled almonds

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 d'amande fait partie des ingrédients allergènes - *Virgin Almond oil is one of the allergenic ingredients*
Traces éventuelles de noisettes ,de noix et d'arachides-May contains nuts , walnuts 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 d'Amande et d'un petit goût de grillé. Fruity aromas of almond and a little taste of toast.

CARACTERISTIQUES PHYSIO-CHIMIQUES - PHYSIO-CHEMICAL CHARACTERISTICS

- Indice d'acide - *Acid value*: alimentarius data) 4,0 mg KOH/g d'huile (données codex alimentarius /codex
- Indice de Péroxyde - *peroxide index* : alimentarius/ codex alimentarius data) jusqu'à 15 milliéquivalents d'O2 actif/kg d'huile (données codex
- 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 - *Energy Value*	3695 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
Trans Fat	n.n.
Dont Acides gras saturés - which Saturated fat	7.79 g (± 0.92)
Dont Acides gras monoinsaturés - which Monounsat fat	78.49 g (± 5.84)
Dont Acides gras polyinsaturés - which Polyusat fat	13.67 g (± 1.21)
Cholesterol (GC FID)	n.n.
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-0.5
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 docosatétraénoïque (22 :4) acide docosapentaénoïque(22 :5)	ND-30
Myristique - Myristic	C14 : 0	ND-0.1
Palmitique - Palmitic	C16 : 0	4.0-9.0
Palmitoleïque - Palmitoleic :	C16 : 1 (n-7c)	0.2-0.8
Stéarique - Stearic :	C18 : 0	ND-3.0
Linoléique - Linoleic :	C18 : 2 (n-6c)	20.0-30.0
Oléique – Oleic :	C18 : 1 (n-9c)	62.0-76.0
Linolénique – Linolenic :	C18 :3 (n-3)	ND-0.5
Arachidique - Arachidic :	C20 : 0	ND-0,3
Gondoique - 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 Diisodécylphtalate - Plasticizers in food Diisodecylphthalate	< LOQ
Pesticides - Pesticids	<LOQ
Mycotoxines - Mycotoxins : - Aflatoxines B1 : - Aflatoxines Totales : **∑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 **∑ dioxines** **-∑ dioxine et PCB** **-∑ des PCBs**	 ≤ 0,75pg/g ≤ 1,25pg/g ≤ 40ng/g
HAP – Poly-aromatic hydrocarbons (PAH) - Benzo[a]pyrene (BaP) - **∑ 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 reception – 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 » defenition	**Oui - Yes**
Conforme à la définition « végétarien » - In compliance with « Vegetarian » defenition	**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/botties

- Palette - Pallet : Palette Europe/ Europe pallet : 80x120cm : 10cl = 564 kg, 1.33m ; 20cl 551 kg, 1.44m ; 50cl = 685kg, 1.54m.

VALIDATION – VALIDATION

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

Moulin de la Veyssière DEPUIS 1887	**FICHE TECHNIQUE HUILE DE NOIX DU PÉRIGORD AOP** **TECHNICAL DATA SHEET PERIGORD AOP WALNUT OIL**	Page 1 sur 3 Version : 03 Mise à jour: 25/04/2022

ORIGINE ET PRINCIPE DE FABRICATION - ORIGIN AND MANUFACTURING PRINCIPLE

Le Noyer, de la famille des *Juglandaceae*, est un arbre des régions tempérées d'Europe et d'Asie. L'Huile de noix du périgord AOC est obtenue par première pression à chaud de cerneaux de noix entiers. - *Walnut, from the family Juglandaceae, is a tree of temperate regions of Europe and Asia. Perigord AOC walnut oil is obtained by first pressing hot walnuts whole.*

Origine matière première – *Origin primary materials* : Dordogne - France
Produit biologique – *Organic product* : Non - *No*

INGREDIENTS MIS EN ŒUVRE - INGREDIENTS USED

Fruits : 100% Cerneaux de noix - *100% Walnut Kernels*
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 de noix du Périgord AOC fait partie des ingrédients allergènes. – *Perigord AOC walnut oil is one of the allergenic ingredients.* Traces éventuelles de noisettes, d'amandes et d'arachides-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 noix , croûte de pain cuite et torréfié. Aromas of walnuts, crust of bread baked and roasted.

CARACTERISTIQUES PHYSIO-CHIMIQUES - PHYSIO-CHEMICAL CHARACTERISTICS

• Indice d'acide - *Acid value*: alimentarius data)	4,0 mg KOH/g d'huile (données codex alimentarius/ codex
• Indice de Péroxyde - *peroxide index* : alimentarius/ codex alimentarius data)	jusqu'à 15 milliéquivalents d'O2 actif/kg d'huile (données codex
• Densité relative (20°C) – relative density at (20°C): data)	0.923 - 0.925 (données codex alimentarius/ codex alimentarius

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*	3695 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
Trans Fat	n.n.
Dont Acides gras saturés - which Saturated fat	10.12 g (± 1.05)
Dont Acides gras monoinsaturés - which Monounsat fat	16.03 g (± 1.31)
Dont Acides gras polyinsaturés - which Polyusat fat	73.62 g (± 2.75)
Cholesterol (GC FID)	n.n.
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)	9-15,4
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 docosatétraénoïque (22 :4) acide docosapentaénoïque(22 :5)	ND-65
Myristique - Myristic	C14 : 0	ND
Palmitique - Palmitic	C16 : 0	6,0-8,0
Palmitoleïque - Palmitoleic :	C16 : 1 (n-7c)	ND-0,4
Stéarique - Stearic :	C18 : 0	1,0-3,0
Linoléique - Linoleic :	C18 : 2 (n-6c)	54,0-65,0
Oléique – Oleic :	C18 : 1 (n-9c)	14,0-23,0
Linolénique – Linolenic :	C18 :3 (n-3)	9,0-15,4
Arachidique - Arachidic :	C20 : 0	ND-0,3
Gondoique - 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 Dilsodécylphtalate - Plasticizers in food Dilsodecylphthalate	< LOQ
Pesticides - Pesticids	<LOQ
Mycotoxines - Mycotoxins : - Aflatoxines B1 : - Aflatoxines Totales : **∑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 **∑ dioxines** **-∑ dioxine et PCB** **-∑ des PCBs**	 ≤ 0,75pg/g ≤ 1,25pg/g ≤ 40ng/g
HAP – Poly-aromatic hydrocarbons (PAH) - Benzo[a]pyrene (BaP) - **∑ 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 reception – 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 » defenition	**Oui - Yes**
Conforme à la définition « végétarien » - In compliance with « Vegetarian » defenition	**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 551 kg, 1.44m ; 50cl = 685kg, 1.54m.

VALIDATION – VALIDATION

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


Moulin
de la Veyssière
HUILE VIERGE
DE NOISETTE
HUILES DE CARACTÈRE