



**FICHE TECHNIQUE HUILE DE NOIX DU
PÉRIGORD AOP
TECHNICAL DATA SHEET PERIGORD AOP
WALNUT OIL**

Page 1 sur 3

Version : 03
Mise   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   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 allerg nes. – *Perigord AOC walnut oil is one of the allergenic ingredients.* Traces  ventuelles 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   20  C / Light clear at 20 C
- Odeur et Go t – Smell and Taste : Ar mes fruit es de noix , cro te de pain cuite et torr fi . 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 P roxyde - peroxide index : jusqu'  15 milli quivalents 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 analyses)

(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 �nerg�tique - 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 Monounsaturated fat	16.03 g (� 1.31)
Dont Acides gras polyinsaturés - which Polyunsaturated 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 elcosadiénoïque (20 :2) acide arachidonique(20 :4) acide docosadiénoïque(22 :2) acide docosatétranoïque (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
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 Diisodecylphthalate	< LOQ
Pesticides - Pesticids	<LOQ
Mycotoxines - Mycotoxins : - Aflatoxines B1 : - Aflatoxines Totales : Σ B1 B2 G1 G2	5 ppb ≤ 10 ppb
Métaux lourds et minéraux - Heavy Metals and minerals - Fer/ Iron (Fe) - 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 Σ dioxines - Σ dioxine et PCB - Σ des PCBs	$\leq 0,75\text{pg/g}$ $\leq 1,25\text{pg/g}$ $\leq 40\text{ng/g}$
HAP – Poly-aromatic hydrocarbons (PAH) - Benzo[a]pyrene (BaP) - Σ 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 551 kg, 1.44m ; 50cl = 685kg, 1.54m.

VALIDATION – VALIDATION

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



Moulin



de la Veyssière



DEPUIS 1852

**HUILE DE NOIX
DU PÉRIGORD AOP**

Périgord PDO Walnut Oil

FABRICATION ARTISANALE FRANÇAISE
ARTISANAL OIL - MADE IN FRANCE

200 ml - 6.76 fl. oz.