

	<b>FICHE TECHNIQUE HUILE VIERGE DE NOISETTE</b> <b>TECHNICAL DATA SHEET HAZELNUT OIL</b>	Création : Janvier 2020
		V4 : 10 /09/2024

## 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   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 ingr dients allerg nes - Virgin hazelnut oil is one of the allergenic ingredients.

Traces  ventuelles de noix, d'amandes et d'arachides-May contains walnuts, almonds and peanuts.

-----

## CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES - ORGANOLEPTIC PROFILE

- |                                     |  |
|-------------------------------------|--|
| • Aspect - <i>Appearance</i> :      | 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 s de noisettes et d'un petit go t de grill .<br>Fruity aromas of hazelnuts and a slight toasty taste. |

## CARACTERISTIQUES PHYSIO-CHIMIQUES - PHYSIO-CHEMICAL CHARACTERISTICS

- |   |  |
|---|--|
| • Indice d'acide - <i>Acid value</i> :                  | 4,0 mg KOH/g d'huile (données codex alimentarius/codex alimentarius data)                              |
| • Indice de P roxyde - <i>peroxide index</i> :          | jusqu'  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 - <i>Energy Value</i>	3700 Kj
Valeur calorique - <i>Caloric Value</i>	900 Kcal
Sel - Salt	0
Protéines - <i>Proteins</i>	0
Glucides - <i>Carbohydrates</i>	0
Dont sucres – Of which sugar	0
Matières grasses	100 g
Dont acides gras – Of which fatty acids	
Saturés – Saturated	8 g

Monoinsaturés – Monoinsature	80 g
Polyinsaturés - Polyinsatured	12 g

**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 Diisodecylphthalate	< LOQ
Pesticides - Pesticids	<LOQ
Mycotoxines - Mycotoxins : - Aflatoxines B1 : - Aflatoxines Totales : <b>ΣB1 B2 G1 G2</b>	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 <b>Σ dioxines</b> <b>-Σ dioxine et PCB</b> <b>-Σ des PCBs</b>	≤ 0,75pg/g ≤ 1,25pg/g ≤ 40ng/g
HAP – Poly-aromatic hydrocarbons (PAH) - Benzo[a]pyrene (BaP) - <b>Σ benzo(a)pyrène, benzo(a)anthracène, benzo(b)fluoranthène et chrysène</b>	≤ 2 ppb ≤ 10 ppb

3-MCPD-esters y compris <i>Glycidol - 3-MCPD-esters and Glycidol compris</i>	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 pour les bouteilles 24 mois pour les bidons 18 months for bottles 24 months for cans
DDM à réception – Durability at reception	18 mois pour les bouteilles 24 mois pour les bidons 18 months for bottles 24 months for cans
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

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

#### CONDITIONNEMENT / PACKAGING

- PCB – SKU:
  - Bouteilles 10cl = 12 ; 20cl = 12 ; 50cl = 6 ; 1 L = 4
  - Bottles 10cl = 12 ; 20cl = 12 ; 50cl = 6 ; 1 L = 4
  - Bidons 10 cl = 12 ; 25 cl = 12 ; 50 cl = 12
  - Cans 10 cl = 12 ; 25 cl = 12 ; 50 cl = 12