

	FICHE TECHNIQUE HUILE VIERGE DE NOIX TECHNICAL DATA SHEET VIRGIN WALNUT OIL	Date de création : Janvier 2020
		V6 : 10 /09/2024

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 vierge de noix 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. Virgin walnut oil is obtained by first hot pressing of walnut kernels.*

Origine matière première – Origin primary materials : 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 vierge de noix fait partie des ingrédients allergènes. - *Virgin walnut oil is one of the allergenic ingredients.*

Traces  ventuelles de noisettes , d'amandes et arachides-May contains nuts , 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 Goût – Smell and Taste : | Ar mes fruit es de noix, cro te de pain.
Aromas of walnuts, crust of bread. |

CARACTERISTIQUES PHYSIO-CHIMIQUES - PHYSIO-CHEMICAL CHARACTERISTICS

- | | |
|--|--|
| • Indice d'acide - <i>Acid value</i> :
alimentarius data) | 4,0 mg KOH/g d'huile (données codex alimentarius/codex alimentarius data) |
| • Indice de P roxyde - <i>peroxide index</i> : | 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 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
Protéines - <i>Proteins</i>	0
Glucides - <i>Carbohydrates</i>	0
Dont sucres – Of which sugar	0
Matières grasses - <i>Fat Content</i>	100 g
Dont acides gras – Of which fatty acids :	
Saturés - Saturated	10 g
Monoinsaturés - Monoinsature	19 g
Polyinsaturés - Polyinsaturated	71 g
Sel - <i>Salt</i>	0

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 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 : ΣB1 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 Σ dioxines -Σ dioxine et PCB -Σ des PCBs	≤ 0,75pg/g ≤ 1,25pg/g ≤ 40ng/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 <i>Glycidol</i> - 3-MCPD-esters and <i>Glycidol</i> 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 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

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 / PACKAGING

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