

IDENTIFICATION

Description	Huile raffinée de colza à faible teneur en acide érucique
Composition	100 % colza
Origine graines	Union Européenne (principalement France)
Additif	Aucun (sauf demande client)
Traitements ultérieurs	Aucun : ni hydrogénation ni ionisation
Site de trituration et raffinage	VALTRIS CHAMPLOR ZI de Baleycourt 55100 VERDUN - FRANCE

INFORMATIONS GENERALES

Certification FSSC 22000 version 5	
Certification Kosher	A spécifier dans le contrat de vente

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Texture	Liquide à 20°C
Goût - odeur	Neutre
Couleur Lovibond 5 1/4"	< 1.5 R/ 20 Y

COMPOSITION EN ACIDES GRAS *

Acides gras	Carbone	Limites (%)	Méthodes
Myristique	C14 :0	≤ 0.2	Chromatographie en phase gazeuse NF EN ISO 5508 NF EN ISO 5509
Palmitique	C16 :0	2.5 - 7.0	
Palmitoléique	C16 :1	≤ 0.6	
Stéarique	C18 :0	0.8 - 3.0	
Oléique	C18 :1	51.0 - 70.0	
Linoléique	C18 :2	15.0 - 30.0	
Linoléique	C18 :3	5.0 - 14.0	
Arachidique	C20 :0	0.2 - 1.2	
Gadoléique	C20 :1	0.1 - 4.3	
Béhénique	C22 :0	≤ 0.6	
Erucique	C22 :1	≤ 2.0	
Lignocérique	C24 :0	≤ 0.3	

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Critère	Unités	Limites	Méthodes
Densité à 20°C	* g/mL	0.914 -0.920	ISO 6883
Indice de réfraction	* n ⁴⁰ _D	1.465 - 1.467	ISO 6320
Indice de saponification	* mg KOH/ g	182 - 193	AOCS Cd 3-25
Indice d'iode	* g I ₂ / 100 g	105 -126	ISO 3961
Humidité	% g/100 g	≤ 0.2	ISO 662
Acidité oléique	% m/m	≤ 0.1	ISO 660
Alcalinité (savons)	mg/kg	≤ 5	ISO 10539
Indice de peroxyde (départ usine)	meq O ₂ / kg	≤ 1	ISO 3960
Phosphore total	* mg/kg	≤ 5	ICP
Insaponifiable	* g/kg	≤ 20	ISO 3596

(*) D'après le CODEX ALIMENTARIUS STANDARD STAN 210, Révision 2019

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES MOYENNES

Critère	Unités	pour 100 g
Energie	kJ	3700
	kcal	900
Protéines	g	0
Glucides	g	0
Sel	g	0
Lipides	g	100
Acides gras saturés	g	5 -11
Acides gras monoinsaturés	g	56 -70
Acides gras polyinsaturés	g	26 -35
Acides gras trans totaux	g	< 1

EXIGENCES REGLEMENTAIRES

Allergènes	L'huile de colza raffinée ne contient aucune substance provoquant des allergies et soumise à déclaration, conformément au règlement (UE) N°1169/2011		
Statut OGM	L'huile est issue de matières premières conventionnelles et n'est pas soumise à étiquetage, conformément aux règlements (CE) N°1829/2003 et 1830/2003		
Contaminants chimiques	Unités	Limites	
Métaux			
Fer	mg/kg	≤ 1.5	Règlement (CE) N° 1881/2006 et ses modifications ultérieures
Cuivre	mg/kg	≤ 0.1	
Plomb	mg/kg	≤ 0.1	
Arsenic	mg/kg	≤ 0.1	
Résidus de pesticides			
Organochlorés	mg/kg	< LMR	Règlement (CE) N° 396/2005 et ses modifications ultérieures
Organophosphorés	mg/kg	< LMR	
Pyréthrinoides	mg/kg	< LMR	
HAP			
Benzo[a]pyrène BaP	µg/kg	≤ 2	Règlement (CE) N° 1881/2006 et ses modifications ultérieures dont règlement (UE) N° 835/2011
Somme de BaP, chrysène, benzo[a]anthracène et benzo[b]fluoranthène (HAP4)	µg/kg	≤ 10	
Dioxines et PCB			
Somme des dioxines (OMS-PCDD/ F-TEQ)	pg/g	≤ 0.75	Règlement (CE) N° 1881/2006 et ses modifications ultérieures
Somme des dioxines et PCB de type dioxine (OMS-PCDD/F- PCB-TEQ)	pg/g	≤ 1.25	
Somme des 6 PCB indicateurs	ng/g	≤ 40	
Hexane	mg/kg	≤ 1	Directive 2009/32/CE
Esters d'acides gras de glycidol	µg/kg	≤ 1000	Règlement (CE) N° 1881/2006 et ses modifications ultérieures dont règlement (UE) 2020/1322
Somme du 3-monochloropropanediol (3-MCPD) et de ses esters d'acides gras, exprimée en 3-MCPD	µg/kg	≤ 1250	

MICROBIOLOGIE

L'huile raffinée en tant que produit anhydre ne permet pas la prolifération bactérienne.

CONSERVATION

Date de Durabilité Minimale | 1 mois à compter de la date d'expédition

Conditions particulières de conservation | A l'abri de la lumière, de l'air et à température inférieure à 25°C

La durée de vie du produit peut être prolongée par le client s'il estime que ses conditions de stockage à réception sont optimales et s'il en prend toute la responsabilité.