

HUILERIE GID

AU SERVICE DES MÉTIERS DE BOUCHE DEPUIS 1942



01 ZA LAPOUYADE - 33230 ST MEDARD DE GUIZIERES

TEL: 05. 57. 69. 62. 31 - FAX : 05. 57. 69. 61. 84

MAIL : cuisinor@huileriegid.fr - SITE : <http://www.huileriegid.fr/>

Mise à jour le : 17/03/2022

Huile de tournesol désodorisé biologique / *Deodorised sunflower organic oil*

Organisme certificateur : Ecocert



Références /References :

Code EAN	Code interne	Poids brut (kg)	Poids net (kg)	Volume (Litre)	Unité de livraison	UVC/ Carton	Litres	Cartons / Palette	UCV/ Palette	Nombre de couche/ palette
3 281 713 200 018	T1BIO	0.95	0.92	1	Bouteille	15	810	54	810	6
3 281 713 200 056	T5BIO	4.73	4.6	5	Bidon	4	720	36	144	4
3 281 713 200 209	T20BIO	19.20	18.4	20	Bidon	/	840	/	42	3
/	T985BIO ou T900BIO	966	900	985	Container	/	985	/	/	/
/	T1000BIO OU T920BIO	966	920	1000	Container	/	1000	/	/	/

Identification / Identification

Dénomination / Designation	Huile de Tournesol désodorisé Biologique/ desodorized Sunflower Organic Oil
Variété / Variety	<i>Helianthus Annuus L.</i>
Ingrédients / Ingredients :	100% Huile de tournesol déodorisée Biologique / 100% deodorised sunflower oil from organic agriculture
Additifs / Additives :	Aucun / None
Origin des graines/ Seeds origin :	UE : France, Espagne, Italie, Roumanie, Slovaquie, Hongrie, Allemagne, Bulgarie, Grèce. Non UE : Russie, Ukraine, Moldavie, Argentine, Kazakhstan / EU : France, Spain, Italy, Romania, Slovakia, Hungary, Germany, Bulgaria, Greece. Non EU : Russia, Ukraine, Moldavia, Argentina, Kazakhstan
Lieu d'extraction / Extraction place :	France / France
Position OGM / GMO position :	Les huiles sont issues de matières premières conventionnelles, et ne sont pas soumises à étiquetage, conformément aux Règlements CE 1829/2003 et CE 1830/2003 et leurs modifications ultérieures. <i>Oils are made from « conventional » raw materials ; they are GMO free and are not subject to labelling, according to Regulations EC 1829/2003 and EC 1830/2003 and their subsequent modifications.</i>
Code Douanier / Customs Code	15 12 19 90

HUILERIE GID
AU SERVICE DES MÉTIERS DE BOUCHE DEPUIS 1942



01 ZA LAPOUYADE - 33230 ST MEDARD DE GUIZIERES

TEL: 05. 57. 69. 62. 31 - FAX : 05. 57. 69. 61. 84

MAIL : cuisinor@huileriegid.fr - SITE : <http://www.huileriegid.fr/>

Mise à jour le : 17/03/2022

Huile de tournesol désodorisé biologique / *Deodorised sunflower organic oil*

Organisme certificateur : Ecocert

Caractéristiques organoleptiques / Organoleptic characteristics

Texture / State :	Liquide à 20°C / Liquid at 20°C
Goût et odeur / Taste and smell :	Neutre / Neutral
Aspect / Colour :	Jaune pâle / Pale yellow

Caractéristiques nutritionnelles moyennes / Average nutrition facts

	UNITES/UNITS	NORMES/NORMS (pour/per 100g)
Energie / Energy	Kcal KJ	900 3700
Protéines / Protein	g	0
Glucides / Carbohydrates	g	0
Dont sucre/which sugar	g	0
Lipides / Total fat	g	100
Dont acides gras saturés / Saturates fatty acids	g	8.1 – 16.8
Dont acides gras monoinsaturés / Monounsaturates fatty acids	g	14.0 – 40.3
Dont acides gras polyinsaturés / Polyunsaturates fatty acids	g	48.3 – 74.3
Dont acides gras trans/ Trans fatty acids	g	≤ 1
Sel/salt	g	0

Caractéristique Physico-Chimiques / Chemical and Physical characteristics

CRITERES / CRITERIA	UNITES / UNITS	NORMES / NORMS	METHODES / METHODS
Densité à 20°C / Specific gravity at 20°C	g/ml	0.918 - 0.923 *	NF ISO 6883
Indice de Réfraction / Refractive index	n ^{40D}	1.461 - 1.468 *(indicative)	ISO 6320
Indice de saponification / Saponification value	KOH mg/g	188 – 194 *	AOCS Cd 3a-94
Indice d'Iode (calculé) / Iodine value (calculated)		118 – 141 *	AOCS Cd 1c-85
Humidité / Moisture	%	≤ 0.2	NF EN ISO 662
Acidité Oléique / Free Fatty Acid as Oleic Acid	%	≤ 0.5	NF EN ISO 660
Indice de Peroxyde (Départ usine) / Peroxyde value (at departure)	MeqO2/Kg	≤ 5	NF ISO 3960

* D'après le CODEX ALIMENTARIUS STAN 210 (Révisé 2019, Amendé 2021) / * In compliance with the CODEX ALIMENTARIUS STAN 210 (Reviewed 2019, Amended 2021)

HUILERIE GID
AU SERVICE DES MÉTIERS DE BOUCHE DEPUIS 1942



01 ZA LAPOUYADE - 33230 ST MEDARD DE GUIZIERES

TEL: 05. 57. 69. 62. 31 - FAX : 05. 57. 69. 61. 84

MAIL : cuisinor@huileriegid.fr - SITE : <http://www.huileriegid.fr/>

Mise à jour le : 17/03/2022

Huile de tournesol désodorisé biologique /
Deodorised sunflower organic oil

Organisme certificateur : Ecocert

Composition en acide gras * / Fatty acid profil * :

ACIDES GRAS / FATTY ACIDS	CARBONE / CARBON	NORMES / NORMS (%)	METHODES / METHODS
Myristique / <i>Myristic</i>	C14 :0	< 0,2	Chromatographie
Palmitique / <i>Palmitic</i>	C16 :0	5 – 7.6	Phase gazeuse /
Palmitoléique / <i>Palmitoleic</i>	C16 :1	≤ 0,3	Gaz chromatography
Stéarique / <i>Stearic</i>	C18 :0	2.7-6.5	NF EN ISO 5508
Oléique / <i>Oleic</i>	C18 :1	14.0-39.4	Et
Linoléique / <i>Linoleic</i>	C18 :2	48.3-74.0	NF EN ISO 5509
Linolénique / <i>Linolenic</i>	C18: 3	≤ 0,3	
Arachidique / <i>Arachidic</i>	C20 :0	≤ 0,3	
Gadoléique / <i>Gadoleic</i>	C20 :1	≤ 0,3	
Béhénique / <i>Behenic</i>	C22 :0	0.3-1.5	
Erucique / <i>Erucic</i>	C22 :1	≤ 0.3**	
Lignocérique / <i>Lignoceric</i>	C24 :0	≤ 0.5	

* D'après le CODEX ALIMENTARIUS STAN 210 (Révisé 2019, Amendé 2021) / * In compliance with the CODEX ALIMENTARIUS STAN 210 (Reviewed 2019, Amended 2021)

** D'après le règlement 2019/1870 la teneur maximale en acide érucique est limitée à 20g/kg. / According to the regulation 2019/1870, erucic acid maximum level is fixed at 20g/kg.

HUILERIE GID
AU SERVICE DES MÉTIERS DE BOUCHE DEPUIS 1942



01 ZA LAPOUYADE - 33230 ST MEDARD DE GUIZIERES

TEL: 05. 57. 69. 62. 31 - FAX : 05. 57. 69. 61. 84

MAIL : cuisinor@huileriegid.fr - SITE : <http://www.huileriegid.fr/>

Mise à jour le : 17/03/2022

Huile de tournesol désodorisé biologique / *Deodorised sunflower organic oil*

Organisme certificateur : Ecocert

Contaminants / Contaminants :

ANALYSES / ANALYSES	UNITES / UNITS	LIMITES / LIMITS	METHODES / METHODS
Métaux lourds/Heavy metals : - Fer/Iron (Fe) - Cuivre/Copper (Cu) - Plomb/Lead (Pb) - Arsenic /Arsenic (As)	mg/kg mg/kg mg/kg mg/kg	≤ 1.5 ≤ 0.1 ≤ 0.1 ≤ 0.1	NF EN 15763 NF EN 15763
Résidus de pesticides / Pesticides - Organophosphorés / Organophosphorus - Organochlorés / Organochlorine - Pyréthriinoïdes / Pyrethrinoides	mg/kg mg/kg mg/kg	< LMR/MRL < LMR/MRL < LMR/MRL	Chromatographie Phase Gazeuse + Spectrométrie de Masse / Gaz <i>Chromatography + Mass Spectrometry</i>
HAP et BaP / PAH and BaP - Benzo(a)pyrène (Bap) -Somme/Sum (Benzo(a)pyrène+Benzo(a)anthracène+Chrysène +Benzo(b)fluoranthène)	µg/kg µg/kg	≤ 2 ≤ 10	Chromatographie Phase Gazeuse + Spectrométrie de Masse / Gaz <i>Chromatography + Mass Spectrometry</i> NF EN 16619
Dioxines et PCB / Dioxins and PCB -Somme dioxines et PCB de type dioxine/Sum of dioxin and dioxin-like PCBs(OMS-PCDD /F-PCB- TEQ) -Somme dioxines/Sum of dioxin(OMS-PCDD/FTEQ) -Somme 6 PCB indicateurs/Sum of 6 indicator PCBs	pg/g pg/g ng/g	≤ 1.25 ≤ 0.75 ≤ 40	Chromatographie Phase Gazeuse Haute Résolution + Spectrométrie de masse Haute Résolution/ High Resolution Gaz <i>Chromatography + High Resolution Mass Spectrometry</i>
Glycidol esters / Glycidol esters	µg/kg	≤ 1000	Chromatographie Phase Gazeuse couplée à la Spectrométrie de Masse AOCS CD 29b-13 ou NF ISO 18363-3 / Gaz <i>Chromatography + Mass Spectrometry</i> AOCS Cd 29b-13 or NF ISO 18363-3
3-MCPD esters / 3-MCPD esters	µg/kg	≤ 1250	Chromatographie Phase Gazeuse couplée à la Spectrométrie de Masse AOCS CD 29b-13 ou NF ISO 18363-3 / Gaz <i>Chromatography + Mass Spectrometry</i> AOCS Cd 29b-13 or NF ISO 18363-3
3-MCPD	µg/kg	≤ 1 250	

LMR = Limite Maximale de Résidus / MRL = *Maximum Residus Level*

Conformément aux règlements suivants / *In compliance with the following regulations :*

- Règlement CE n°1881/2006 et ses modifications ultérieures / *In compliance with regulation CE 1881/2006 and its subsequent modifications*
- CODEX-STAN 210 (Révisé 2019, Amendé 2021) / *CODEX-STAN 210 (Reviewed 2019, Amended 2021)*
- Règlement CE n° 396/2005 et ses modifications ultérieures / *Regulation CE n° 396/2005 an its subsequent modifications.*
- Directive 2002/32/CE et ses modifications ultérieures / *Regulation CE 2002/32/CE and its subsequent modifications*
- Directive CE n° 32/2009 et ses modifications ultérieures / *Regulation CE n° 32/2009 an its subsequent modifications.*
- Règlement CE n° 889/2008 et ses modifications / *Regulation CE n° 889/2008 and its subsequent modifications*

HUILERIE GID
AU SERVICE DES MÉTIERS DE BOUCHE DEPUIS 1942



01 ZA LAPOUYADE - 33230 ST MEDARD DE GUIZIERES

TEL: 05. 57. 69. 62. 31 - FAX : 05. 57. 69. 61. 84

MAIL : cuisinor@huileriegid.fr - SITE : <http://www.huileriegid.fr/>

Mise à jour le : 17/03/2022

Huile de tournesol désodorisé biologique / *Deodorised sunflower organic oil*

Organisme certificateur : Ecocert

Microbiologie / Microbiology

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

Oil is an anhydrous product and therefore it doesn't allow the proliferation of microorganisms.

Conservation – Conseil d'utilisation / Preservation – Utilisation advices

Conditions de conservation / <i>Storage conditions</i> :	A l'abri de l'air, de la lumière, et à température ambiante (<25°C). <i>Away from air, light and at room temperature (<25°C).</i>
Conseils d'utilisation / <i>Utilisation advices</i>	Pour Assaisonnement, cuisson, friture / <i>For dressing, baking, frying</i>
Conseils d'utilisation / <i>Advices of use</i> :	A utiliser pour la friture, la cuisson et l'assaisonnement. T°C maximale de friture : 180°C. Introduire les aliments doucement lorsque l'huile est à bonne température/ <i>To use for the frying, baking, and the dressing. Maximal T°C of frying: 180°C. Introduce food slowly when the oil is for good temperature.</i>
DLUO / DDM	12 mois après conditionnement / <i>12 months after conditioning</i>
Précautions d'emploi / <i>Precautions for use</i> :	Bien refermer le bidon après chaque utilisation. / <i>Close well the can after every use.</i>
Durée de conservation après ouverture / <i>Shelf life after opening</i>	12 mois si les conditions de conservation et les précautions d'emploi sont respectés / <i>12 months if Storage conditions and recautions for use are respected</i>

Contenant / Containers :

Type de contenant / <i>Containers type</i> :	1L / 5L / 20L / 985L
Alimentarité / <i>Food grade</i> :	Conforme à la réglementation relative aux matériaux et objets au contact des denrées alimentaires / <i>Conformable with the regulation relative to materials and objects in the contact of foodstuffs</i>

HUILERIE GID
AU SERVICE DES MÉTIERS DE BOUCHE DEPUIS 1942



01 ZA LAPOUYADE - 33230 ST MEDARD DE GUIZIERES

TEL: 05. 57. 69. 62. 31 - FAX : 05. 57. 69. 61. 84

MAIL : cuisinor@huileriegid.fr - SITE : <http://www.huileriegid.fr/>

Mise à jour le : 17/03/2022

Huile de tournesol désodorisé biologique /
Deodorised sunflower organic oil

Organisme certificateur : Ecocert

Autres informations / More informations :

Ionisation / <i>Ionisation</i> :	Non / <i>No</i>
Hydrogénation / <i>Hydrogenation</i> :	Non / <i>No</i>
Conforme à la définition "végétarien" / <i>In compliance with "Vegetarian" definition</i> :	Oui / <i>Yes</i>
Conforme à la définition "végétalien" / <i>In compliance with "Vegan" definition</i> :	Oui / <i>Yes</i>
Conforme à la définition "kasher" / <i>In compliance with "kasher" definition</i> :	Oui / <i>Yes</i>
Présence d'alcool / <i>With alcohol</i> :	Non / <i>No</i>
Produit d'origine animale / <i>Product of animal origin</i> :	Non / <i>No</i>
Conforme à la définition "halal" / <i>In compliance with "halal" definition</i>	Oui / <i>Yes</i>
Conforme à la définition "KOSHER" / <i>In compliance with "KOSHER" definition</i> Certifié par Orthodox Union / <i>certified by Orthodox Union</i>	Oui / <i>Yes</i>
Colorant / <i>Dye</i>	Non / <i>No</i>
Allergène selon la directive 1169/2011 (EU). / <i>allergen, according to directive 1169/2011 (EU)</i>	Non / <i>No</i>