
	Rédacteur : Sylvain BRIDOUX	Fiche technique <i>Specification</i>	Réf. : FT/1
		Huile de noix <i>Walnut oil</i>	Créé le : 19/06/2007
			Modifié le : 19/03/2021
			Version n° : 15
Motif de révision : ajout somme des 3MCPD et modification de la valeur réglementaire pour l'acide erucique – addition of 3MCPD and change the erucic acid value			

Ingrédients <i>Ingredients</i>	Assemblage d'huile vierge de noix et d'huile de noix raffinée <i>Mix of virgin walnut oil and refined walnut oil</i>
Conservation <i>Preservation</i>	Cette huile reste stable à température ambiante, à l'abri de la lumière et de la chaleur. <i>This oil is stable at room temperature, away from light and heat.</i>
Informations supplémentaires <i>Informations</i>	Huile végétale recommandée pour usage en assaisonnement ou cuisson légère L'huile de noix fait partie des ingrédients allergènes Sans additifs – non OGM – non ionisée – non hydrogénée Absence d'alcool – absence de produit d'origine animale Huile filtrée <i>Vegetable oil recommended for dressing or light cooking use</i> <i>Walnut oil is an allergen ingredient</i> <i>Without additives – no GMO – non ionized – non hydrogenated</i> <i>No alcohol – no animal products</i> <i>Filtered oil</i>

Conditionnement <i>Packaging</i>	*bidon métal 25 Cl à 1 L <i>1/4l to 1 L metal can</i> **Bouteilles verre 25 ou 50 Cl <i>glass bottle 25 or 50 Cl</i>	Conditionnement de 5 L à 1000 L <i>5L to 1000 L packaging</i>
Durée de vie <i>Shelf life</i>	*24 mois / <i>24 months</i> **18 mois / <i>18 months</i>	18 mois <i>18 months</i>
Alimentarité <i>Food grade</i>	Oui - conformément à la réglementation en vigueur <i>Yes - in accordance with applicable regulations</i>	

Valeurs nutritionnelles (pour 100g de produit) <i>Nutrition facts</i> <i>(per 100g of product)</i>	Energie / Energy :	3700 kJ/900kcal
	Matières grasses / Fat :	100 g
	Dont acides gras / of which	
	- saturés / saturates :	10 g
	- mono-insaturés / mono-unsaturates :	17 g
	- poly-insaturés / polyunsaturates :	73 g
	Glucides / Carbohydrate :	0 g
	Dont sucres / of which sugars :	0 g
Protéines / Protein :	0 g	
Sel / Salt :	0 g	

Naturellement riche en ω3 <i>Naturally rich in ω3</i>	Teneur pour 100 g d'huile : 9 g min. <i>Content per 100 g of oil : 9 g min.</i>
---	--


	Rédacteur : Sylvain BRIDOUX	Fiche technique <i>Specification</i>	Réf. : FT/1
		Huile de noix <i>Walnut oil</i>	Créé le : 19/06/2007
			Modifié le : 19/03/2021
			Version n° : 15
Motif de révision : ajout somme des 3MCPD et modification de la valeur réglementaire pour l'acide erucique – addition of 3MCPD and change the erucic acid value			

Caractéristiques <i>Specifications</i>	Valeurs cibles <i>Target values</i>
Organoleptiques <i>Organoleptic</i>	
Aspect <i>Appearance</i>	Limpide et brillante <i>Limpid and bright</i>
Goût – odeur <i>Taste and smell</i>	Noix « toastée » <i>Lightly roasted walnut</i>
Physico-chimiques <i>Physical chemistry</i>	
Acidité oléique <i>Oleic acidity</i>	< 1.5 %
Indice de peroxyde <i>Peroxide rate</i>	< 10 meq O ₂ / kg
Microbiologie <i>Microbiology</i>	
L'huile en tant que produit anhydre ne permet pas la prolifération bactérienne. <i>Oil is an anhydrous product and therefore it doesn't allow the proliferation of microorganism.</i>	

Acides gras <i>Fatty acids</i>	Valeurs cibles (%) <i>Target values (%)</i>
C16:0 – Acide palmitique	6 – 8
C16:1 – Acide palmitoléique	< 0.5
C18:0 – Acide stéarique	1 – 3
C18:1 – Acide oléique	14 – 21
C18:2 – Acide linoléique	54 – 65
C18:3 – Acide linoléique	9 – 15
C20:0 – Acide arachidique	< 0.5
C20:1 – Acide gadoléique	< 0.5
C22:1 – Acide érucique	< 2 *
Acides gras trans – Trans fatty acids	≤ 2**

* Selon le règlement UE 696/2014 et modifications ultérieures
According to EU 696/2014 regulation

** Selon le règlement UE 1925/2006
According to EU 2006/1925 regulation

	Rédacteur : Sylvain BRIDOUX	Fiche technique <i>Specification</i>	Réf. : FT/1
		Huile de noix <i>Walnut oil</i>	Créé le : 19/06/2007
			Modifié le : 19/03/2021
			Version n° : 15
Motif de révision : ajout somme des 3MCPD et modification de la valeur réglementaire pour l'acide erucique— addition of 3MCPD and change the erucic acid value			

Contaminants <i>Contaminants</i>	Valeurs <i>Values</i>
Métaux lourds : <i>Heavy metals</i> Plomb <i>Lead</i>	< 0.1 ppm
Hydrocarbures Aromatiques Polycycliques (HAP) : - Benzo(a)pyrène (BaP) - Benzo(a)pyrène + benz(a)anthracène + benzo(b)fluoranthène + chrysène	< 2 ppb < 10 ppb
Somme des dioxines <i>Sum of dioxins</i> PCDD (Poly chloro di-benzo dioxines) : PCDD	< 0.75 µg/g
Somme des dioxines et PCB de type dioxine <i>Sum of dioxins and PCB dioxin-like</i> PCDD (Poly Chloro Di-benzo Dioxines) + PCB (Poly Chlorure Biphényl): PCDD + PCB	< 1.25 µg/g
Somme des PCB 28, PCB 52, PCB 101, PCB 138, PCB 153, PCB 180 <i>Sum of PCB 28, PCB 52, PCB 101, PCB 138, PCB 153, PCB 180</i>	< 40 ng/g
Aflatoxines - B1 - Somme de B1, B2, G1 et G2 <i>Sum of B1, B2, G1 and G2</i>	< 2 µg/kg < 4 µg/kg
Esters d'acides gras de glycidol exprimés en glycidol <i>Glycidyl fatty acid esters expressed as glycidol</i>	< 1000 µg/kg
Somme du 3-monochloropropanediol (MCPD) et de ses esters d'acides gras exprimée en 3-MCPD <i>Sum of 3-monochloropropanediol (MCPD) and fatty acid esters expressed as 3-MCPD</i>	< 2500 µg/kg

Selon les règlements CE 1881/2006, UE 1259/2011, UE 835/2011, UE 2020/1322.
According to EC 1881/2006, UE 1259/2011, UE 835/2011 and UE 2020/1322 regulations