
	Rédacteur : Sylvain BRIDOUX	<b>Fiche technique</b> <i>Specification</i>	Réf. : FT/29
		<b>Huile de pépins de raisin aromatisée</b> <b>truffe noire</b> <i>Infused black truffle flavor grapeseed oil</i>	Créé le : 04/02/2009 Modifié le : 19/04/2021 Version n° : 12
Motif de révision : Ajout critère 3MCPD et AG trans. Addition 3MCPD and trans fatty acid			

<b>Ingrédients</b> <i>Ingredients</i>	Huile de pépins de raisin raffinée. Arôme truffe noire <i>Refined grapeseed oil. Black truffle aroma</i>
<b>Conservation</b> <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>
<b>Informations supplémentaires</b> <i>Informations</i>	Huile végétale recommandée pour usage en assaisonnement ou cuisson légère 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>Without additives – no GMO – non ionized – non hydrogenated</i> <i>No alcohol – no animal products</i> <i>Filtered oil</i>

<b>Conditionnement</b> <i>Packaging</i>	Bidon métal opaque 1/4l <i>1/4l can</i>	Conditionnement de 5 L à 1000 L <i>5L to 1000 L packaging</i>
<b>Durée de vie</b> <i>Shelf life</i>	18 mois <i>18 months</i>	
<b>Alimentarité</b> <i>Food grade</i>	Oui - conformément à la réglementation en vigueur <i>Yes - in accordance with applicable regulations</i>	

<b>Valeurs nutritionnelles</b> <b>(pour 100g de produit)</b> <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 :	11 g	
	- mono-insaturés / mono-unsaturates :	20 g	
	- poly-insaturés / polyunsaturates :	69 g	
	Glucides / Carbohydrate :	0 g	
Dont sucres / of which sugars :	0 g		
Protéines / Protein :	0 g		
Sel / Salt :	0 g		


	Rédacteur : Sylvain BRIDOUX	<b>Fiche technique</b> <i>Specification</i>	Réf. : FT/29
		<b>Huile de pépins de raisin aromatisée</b> <b>truffe noire</b> <i>Infused black truffle flavor grapeseed oil</i>	Créé le : 04/02/2009
			Modifié le : 19/04/2021
			Version n° : 12
Motif de révision : Ajout critère 3MCPD et AG trans. Addition 3MCPD and trans fatty acid			

<b>Caractéristiques</b> <i>Specifications</i>	<b>Valeurs cibles</b> <i>Target values</i>
<b>Organoleptiques</b> <i>Organoleptic</i>	
Aspect <i>Appearance</i>	Limpide et brillante <i>Limpid and bright</i>
Goût – odeur <i>Taste and smell</i>	Truffe noire intense <i>Intense black truffle</i>
<b>Physico-chimiques</b> <i>Physical chemistry</i>	
Acidité oléique <i>Oleic acidity</i>	< 1.2 %
Indice de peroxyde <i>Peroxide rate</i>	< 10 meq O <sub>2</sub> / kg
<b>Microbiologie</b> <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>	

<b>Acides gras</b> <i>Fatty acids</i>	<b>Valeurs cibles (%)</b> <i>Target values (%)</i>
C16:0 – Acide palmitique	5.5 – 11
C16:1 – Acide palmitoléique	< 1.2
C18:0 – Acide stéarique	3 – 6.5
C18:1 – Acide oléique	12 – 28
C18:2 – Acide linoléique	58 – 78
C18:3 – Acide linoléinique	< 1
C20:0 – Acide arachidique	< 1
C20:1 – Acide gadoléique	< 0.3
C22:0 – Acide béhénique	< 0.5
C22:1 – Acide érucique	< 2 *
Acides gras trans – Trans fatty acids	≤ 2**

\* Selon le règlement UE 696/2014      *According to EU 696/2014 regulation*

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

	Rédacteur : Sylvain BRIDOUX	<b>Fiche technique</b> <i>Specification</i>	Réf. : FT/29
		<b>Huile de pépins de raisin aromatisée</b> <b>truffe noire</b> <i>Infused black truffle flavor grapeseed oil</i>	Créé le : 04/02/2009 Modifié le : 19/04/2021 Version n° : 12
Motif de révision : Ajout critère 3MCPD et AG trans. Addition 3MCPD and trans fatty acid			

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