



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 : 22/05/2023

Huile de tournesol raffinée *Refined sunflower oil*

Références /References :

Code EAN	Code interne	Poids brut (kg)	Poids net (kg)	Volume net (Litre)	Unité de livraison	UVC/ Carton	Litre	Carton/P alette	UCV/ Palette	Nombre de couche/ palette
3 281713000014	T1/T1E S	0.95	0.92	1	Bouteille	15	810	54	810	6
3 281713000052	T5	4.73	4.6	5	Bidon	4	720	36	144	4
3 281713000106	T10	9.5	9.2	10	Bidon	/	720	/	72	3
3 281713000205	T20	19.20	18.4	20	Bidon	/	840	/	42	3
	T985 ou T900	966	900	985	Container	/	985	/	/	/
	T25000	/	25000	/	Citerne	/		/	/	/

Identification / Identification

Dénomination / Designation :	Huile de tournesol raffinée / <i>Refined sunflower oil</i>
Variété/ Variety :	<i>Helianthus annuus L.</i>
Ingrédients / Ingredients :	100% Huile de tournesol raffinée / <i>100% Refined sunflower oil</i>
Additifs / Additives :	Aucun / <i>None</i>
Lieu d'extraction / Extraction place :	France & Espagne / <i>France & Spain</i>
Origine des graines / Seeds origin :	Europe des 27 : l'Allemagne, l'Autriche, la Belgique, la Bulgarie, Chypre, la Croatie, le Danemark, l'Espagne, l'Estonie, la Finlande, la France, la Grèce, la Hongrie, l'Irlande, l'Italie, la Lettonie, la Lituanie, le Luxembourg, Malte, les Pays-Bas, la Pologne, le Portugal, la République-Tchèque, la Roumanie, la Slovaquie, la Slovénie et la Suède. Mer Noire (Bulgarie, Moldavie, Ukraine, Roumanie,...), Argentine. <i>Europe of 27, Black Sea (Bulgaria, Moldavia, Ukraine, Romania,...), Argentina</i>
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>
Législation / legislation	Tous les produits fournis par huilerie GID sont conformes aux exigences réglementaires françaises et européennes ainsi qu'au CODEX ALIMENTARIUS / <i>All products supplied by huilerie GID meet all European and French laws and regulations as well as those contained in the CODEX ALIMENTARIUS</i>
Code douanier / Customs code	15 12 19 90



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 : 22/05/2023

Huile de tournesol raffinée

Refined sunflower oil

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/per100g)
Energie / Energy	Kcal KJ	900 3700
Protéines / Protein	g	0
Glucides / Carbohydrates	g	0
Dont sucres/ which sugars	g	0
Lipides / Total fat	g	100
Dont acides gras saturés / Saturates fatty acids	g	9.6 – 11.5
Dont acides gras monoinsaturés/Monounsaturates fatty acids	g	19-55
Dont acides gras polyinsaturés / Polyunsaturates fatty acids	g	34-66
Dont a cides gras trans/ Trans fatty acids	g	≤ 1
Sel/ salt	G	0

* D'après le CIQUAL (ANSES) / * In compliance with the CIQUAL (ANSES)

Caractéristique Physico-Chimiques/Chemical & 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 - 1.469 *	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	%	≤ 0.07	NF EN ISO 662
Acidité Oléique / Free Fatty Acid as Oleic Acid	%	≤ 0.1	NF EN ISO 660
Alcalinité (Savons Wolff) / Alkalinity	mg/kg	≤ 5	NF EN ISO 10539
Indice de Peroxyde (sortie de raffinage) / Peroxyde value (refining exit)	meqO2/Kg	≤ 1	NF ISO 3960
Phosphore total / Phosphorus content	mg/kg	≤ 5	NFT 60-227

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



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 : 22/05/2023

Huile de tournesol raffinée

Refined sunflower oil

Composition en acide gras * / Fatty acid profil * :

ACIDES GRAS / FATTY ACIDS	CARBONE / CARBON	NORMES / NORMS (%)	METHODES / METHODS
Myristique / Myristic	C14:0	≤ 0.2	Chromatographie
Palmitique / Palmitic	C16:0	5 – 7.6	Phase gazeuse /
Palmitoléique / Palmitoleic	C16:1	≤ 0.3	Gaz chromatography
Stéarique / Stearic	C18:0	2.7 – 6.5	NF EN ISO 12966-1
Oléique / Oleic	C18:1	14.0 – 39.4	Et
Linoléique / Linoleic	C18:2	48.3 – 74.0	NF EN ISO 12966-2
Linolénique / Linolenic	C18:3	≤ 0.3	
Arachidique / Arachidic	C20:0	0.1 – 0.5	
Gadoléique / Gadoleic	C20:1	≤ 0.3	
Béhénique / Behenic	C22:0	0.3 – 1.5	
Erucique / Erucic	C22:1	≤ 0.3	
Lignocérique / Lignoceric	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)



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 : 22/05/2023

Huile de tournesol raffinée

Refined sunflower oil

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) - Cadmium / Cadmium (Cd) - Fluor / Fluor (F) - Mercure / Mercury (Hg)	mg/kg mg/kg mg/kg mg/kg mg/kg mg/kg mg/kg	≤ 1.5 ≤ 0.1 ≤ 0.08 ≤ 0.1 - - -	ICP/MS après minéralisation aux micro-ondes / ICP/MS after mineralization with micro-waves NF EN 15763 et/and NF EN 13805
Résidus de pesticides / Pesticides - Organophosphorés / Organophosphorus - Organochlorés / Organochlorine - Pyréthriinoïdes / Pyrethrinoides	mg/kg mg/kg mg/kg	< LMR/MRL < LMR/MRL < LMR/MRL	Chromatographie phase gaz+détection spécifique ECD-NPD/Gaz Chromatography +specific detection ECD-NPD
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 en Phase Gazeuse + Spectrométrie de Masse / Gas Chromatography + Mass Spectrometry - NF EN 16619
Dioxines et PCB / Dioxins and PCB - Somme des dioxines et PCB de type dioxine / Sum of dioxin and dioxin-like PCBs (OMS-PCDD / F-PCB- TEQ) - Somme des dioxines / Sum of dioxin (OMS-PCDD/ F-TEQ) - Somme des 6 PCB indicateurs / Sum of 6 indicator PCBs	pg/g pg/g ng/g	≤ 1.25 ≤ 0.75 ≤ 40	Chromatographie en Phase Gazeuse Haute Résolution + Spectrométrie de Masse Haute Résolution / High Resolution Gas Chromatography + High Resolution Mass Spectrometry
Huile minérale, analyse des hydrocarbures de C10 à C56 / Mineral oil hydrocarbon C10-C56	mg/kg	≤ 50	Détermination de la teneur en hydrocarbures saturés – huile minérale - NF ISO 17780 /Saturated hydrocarbons content – mineral oil - NF ISO 17780
Glycidol esters / Glycidol esters	µg/kg	≤ 1000	Chromatographie en Phase Gazeuse couplée à la Spectrométrie de Masse AOCS Cd 29b-13 ou NF ISO 18363-3 / Gas Chromatography + Mass Spectrometry AOCS Cd 29b-13 or NF ISO 18363-3
Hexane/ Hexane	mg/kg	≤ 1	NF EN ISO 9832
3-MCPD esters / 3-MCPD esters	µg/kg	≤ 1250	Chromatographie en Phase Gazeuse couplée à la Spectrométrie de Masse AOCS Cd 29b-13 ou NF ISO 18363-3 / Gas Chromatography + Mass Spectrometry AOCS Cd 29b-13 or NF ISO 18363-3

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

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

- Règlement CE n°2023/915 et ses modifications ultérieures / In compliance with regulation CE 2023/915 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.



Huile de tournesol raffinée *Refined sunflower oil*

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>Advices for 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, the 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 respectées / <i>12 months if storage conditions and precautions for use are respected</i>

Contenant / Containers :

Type de contenant / <i>Containers type :</i>	1L / 5L / 10L / 20L / 25L / 200L / 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>



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 : 22/05/2023

Huile de tournesol raffinée *Refined sunflower oil*

Autres informations / More informations :

Ionisation / <i>Ionisation</i> :	Non / No
Hydrogénation / <i>Hydrogenation</i> :	Non / No
Conforme à la définition "végétarien" / <i>In compliance with "Vegetarian" definition</i> :	Oui / Yes
Conforme à la définition "végétalien" / <i>In compliance with "Vegan" definition</i> :	Oui / Yes
Présence d'alcool / <i>With alcohol</i> :	Non / No
Produit d'origine animale / <i>Product of animal origin</i> :	Non / No
Conforme à la définition "KOSHER" / <i>In compliance with "KOSHER" definition</i> Certifié par TOP-K / <i>certified by TOP-K</i>	Oui / Yes
Conforme à la définition "halal" / <i>In compliance with "halal" definition</i>	Oui / Yes
Aliment ingrédient nouveau / <i>Novel food</i>	Non / No
Colorant / <i>dye</i>	Non / No
Nanomatériaux / <i>Nanomaterials</i>	Non / No
Allergène / <i>Allergen</i> , D'après le règlement 1169/2011 du 25 octobre 2011 et ses modifications ultérieures / <i>In accordance with European and French Regulations : Regulation 1169/2011 of the 25th of October 2011 and its subsequent amendments</i>	Non / No
REACH : Les huiles à usage alimentaire sont conformes à la réglementation CE 178/2002 et CE 852 / 2004 et ne sont pas soumises à déclaration REACH (article 2.5.b) / <i>The food oils are conform to CE regulation 178 / 2002 and 852 / 2004 and are not subject to REACH declaration (Article 2.5.b)</i>	