

	FICHE TECHNIQUE	Q-FT-004
	HUILE COLZA RAFFINÉE REFINED RAPESEED OIL	STATUT : REV N°3 Date : 16/07/2025
		AUTEUR : Rachel REHNBERG

Références /References :

Code EAN	Code interne	Poids brut (kg)	Poids net (kg)	Volume (Litre)	Unité de livraison	UVC/ Carton	Litres	Nombre de Cartons/ Palette	UCV/ Palette	Nombre de couche/ palette
3281714000013	CO1	0.95	0.92	1	Bouteille	15	675	45	675	5
3281714000051	CO5	4.73	4.6	5	Bidon	4	720	36	144	4
3281714000105	CO10	9.5	9.2	10	Bidon	/	720	/	72	3
3281714000204	CO20	19.20	18.4	20	Bidon	/	840	/	42	3
	CO985 ou CO900	966	900	985	Container		985			

Identification / Identification

Dénomination / <i>Designation</i> :	Huile raffinée de colza / <i>Refined rapeseed oil</i>
Dénomination commerciale / <i>Commercial Designation</i>	Huile de colza / <i>Rapeseed oil</i>
Variété/ <i>Variety</i> :	<i>Brassica napus</i>
Ingrédients / <i>Ingredients</i> :	100% Huile raffinée de colza / <i>100% Refined rapeseed oil</i>
Additifs / <i>Additives</i> :	Aucun / <i>None</i>
Lieu de raffinage / <i>Refining place</i> :	France / <i>France</i>
Origine des graines / <i>Seeds origin</i> :	UE (principalement France) Non UE : Ukraine*, Australie, Argentine, Uruguay, Maroc, Tunisie <i>EU (mainly France)</i> <i>Non EU : Ukraine*, Australia, Argentina, Uruguay, Morocco, Tunisia</i>
Position OGM / <i>GMO position</i> :	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 / <i>Commodity code</i>	15 14 19 90

*Pas d'approvisionnement depuis les régions de Crimée ou de Sébastopol conformément au règlement UE 692/2014 /
No supply from Crimea or Sevastopol regions according to EU Regulation 692/2014

Caractéristiques organoleptiques / Organoleptic characteristics

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

	FICHE TECHNIQUE	Q-FT-004
	HUILE COLZA RAFFINÉE REFINED RAPESEED OIL	STATUT : REV N°3 Date : 16/07/2025
		AUTEUR : Rachel REHNBERG

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 sucres/ which sugars	g	0
Lipides / Total fat	g	100
Dont acides gras saturés / Saturates fatty acids	g	5 -11
Dont acides gras monoinsaturés / Monounsaturates fatty acids	g	56 -70
Dont acides gras polyinsaturés / Polyunsaturates fatty acids	g	26 – 35
Dont acides gras trans/ Trans fatty acids	g	≤ 1
Sel/salt	g	0

Caractéristique Physico-Chimiques/Chemical and Physical characteristic

CRITERES / CRITERIA	UNITES/UNITS	NORMES / NORMS	METHODES / METHODS
Densité à 20°C / Specific gravity at 20°C	g/ml	0.914 - 0.920 *	NF ISO 6883
Indice de Réfraction / Refractive index	n ⁴⁰ D	1.465 - 1.467 * (indicative)	ISO 6320
Indice de saponification / Saponification value	KOH mg/g	182 – 193 *	AOCS Cd 3a-94
Indice d'Iode (calculé) / Iodine value (calculated)		105 – 126 *	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 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 2022) / * In compliance with the CODEX ALIMENTARIUS STAN 210 (Reviewed 2019, Amended 2022)

	FICHE TECHNIQUE	Q-FT-004
	HUILE COLZA RAFFINÉE REFINED RAPESEED OIL	STATUT : REV N°3 Date : 16/07/2025
		AUTEUR : Rachel REHNBERG

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	2.5 – 7.0	Phase gazeuse /
Palmitoléique / <i>Palmitoleic</i>	C16:1	≤ 0.6	<i>Gaz chromatography</i>
Stéarique / <i>Stearic</i>	C18:0	0.8 – 3.0	NF EN ISO 5508
Oléique / <i>Oleic</i>	C18:1	51.0 – 70.0	Et
Linoléique / <i>Linoleic</i>	C18:2	15.0 – 30.0	NF EN ISO 5509
Linolénique / <i>Linolenic</i>	C18:3	6.0 – 14.0	
Arachidique / <i>Arachidic</i>	C20:0	0.2 – 1.2	
Gadoléique / <i>Gadoleic</i>	C20:1	0.1 – 4.3	
Béhénique / <i>Behenic</i>	C22:0	≤ 0.6	
Erucique / <i>Erucic</i>	C22:1	≤ 2.0	
Lignocérique / <i>Lignoceric</i>	C24:0	≤ 0.3	

* D'après le CODEX ALIMENTARIUS STAN 210 (Révisé 2019, Amendé 2022) / * In compliance with the CODEX ALIMENTARIUS STAN 210 (Reviewed 2019, Amended 2022)

	FICHE TECHNIQUE	Q-FT-004
	HUILE COLZA RAFFINÉE REFINED RAPESEED OIL	STATUT : REV N°3 Date : 16/07/2025
		AUTEUR : Rachel REHNBERG

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 / <i>Organophosphorus</i> - Organochlorés / <i>Organochlorine</i> - Pyréthrinoïdes / <i>Pyrethrinoides</i>	mg/kg mg/kg mg/kg	< LMR/MRL < LMR/MRL < LMR/MRL	Chromatographie Phase Gazeuse + Spectrométrie de Masse / <i>Gaz</i> <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 / <i>Gaz</i> <i>Chromatography + Mass Spectrometry</i> NF EN 16619
Dioxines et PCB / Dioxins and PCB - Somme dioxines et PCB de type dioxine/Sum of <i>dioxin and dioxin-like PCBs(OMS-PCDD /F-PCB- TEQ)</i> - 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 <i>Gaz</i> <i>Chromatography + High Resolution Mass</i> <i>Spectrometry</i>
Hydrocarbures aromatiques d'huile minérale / Mineral Oil Aromatic Hydrocarbons (MOAH)	mg/kg	≤ 2	Chromatographie en phase liquide à haute performance couplée à un détecteur à ionisation de flamme / <i>Liquid</i> <i>Chromatography + flame ionization detection</i>
Hexane / Hexane	mg/kg	≤ 1	NF EN ISO 9832
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 / <i>Gaz Chromatography +</i> <i>Mass Spectrometry AOCS Cd 29b-13 or NF</i> <i>ISO 18363-3</i>
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 / <i>Gaz Chromatography +</i> <i>Mass Spectrometry AOCS Cd 29b-13 or NF</i> <i>ISO 18363-3</i>

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 2022) / *CODEX-STAN 210 (Reviewed 2019, Amended 2022)*
- 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.*

	FICHE TECHNIQUE	Q-FT-004
	HUILE COLZA RAFFINÉE REFINED RAPESEED OIL	STATUT : REV N°3 Date : 16/07/2025
		AUTEUR : Rachel REHNBERG

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 l'assaisonnement / <i>To use for the dressing</i>
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 recations for use are respected</i>

Contenant / Containers :

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

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
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>	