



Huile de pépins de raisin raffinée

Refined grape seed Oil

Références /References :

Code EAN	Code interne	Volume net (Litre)	Poids brut (kg)	Poids net (kg)	Unité de livraison	UVC/ Carton	Litre	Cartons /Palette	UCV/ Palette	Nombre de couche/ palette
3 281712000756	P75	0.75	0.79	0.69	Bidon	6	648	144	864	24
3 281712000015	P1	1	0.95	0.92	Bouteille	15	810	54	810	6
3 281712000053	P5	5	4.73	4.6	Bidon	4	720	36	144	4
3 281712000107	P10	10	9.5	9.2	Bidon	/	720	/	72	3
3 281712000206	P20	20	19.20	18.4	Bidon	/	840	/	42	3
	P985 ou P900	985	966	900	Container					

Identification / Identification

Dénomination / Designation :	Huile raffinée de pépins de raisin/ <i>Refined grape seed oil</i>
Ingrédients / Ingredients :	100% Huile raffinée de pépins de raisin / <i>100% Refined grape seed oil</i>
Additifs / Additives :	Aucun / <i>None</i>
Lieu de raffinage / Refining place :	France / <i>France</i>
Origine des graines / Seeds origin :	France, Espagne, Argentine / <i>France, Spain, 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>
Usage /use	Alimentaire & cosmétique / <i>food & cosmetic</i>
Code douanier / Customs code	15 15 90 99

Caractéristiques organoleptiques / Organoleptic characteristics

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



Huile de pépins de raisin raffinée

Refined grape seed Oil

Caractéristiques nutritionnelles moyennes / Average nutrition facts

	UNITES/UNITS	NORMES/NORMS (pour/per 100g)
Energie / Energy	Kcal KJ	900 3760
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	8 – 20
Dont acides gras monoinsaturés / Monounsaturates fatty acids	g	12 – 30
Dont acides gras polyinsaturés / Polyunsaturates fatty acids	g	58 – 79
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	0.920 – 0.926 *	NF ISO 6883
Indice de Réfraction / Refractive index	(ND 40)	1.467 – 1.477	ISO 6320
Indice de saponification / Saponification value	KOH mg/g	188 – 194 *	AOCS Cd 3a-94
Indice d'Iode (calculé) / Iodine value (calculated)		128 – 150 *	AOCS Cd 1c-85
Humidité / Moisture	%	≤ 0.2	NF EN ISO 662
Acidité Oléique / Free Fatty Acid as Oleic Acid	%	0.1	NF EN ISO 660
Indice de Peroxyde (sortie de raffinage) / Peroxyde value (refining exit)	meq/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 : 04/01/2023

Huile de pépins de raisin raffinée

Refined grape seed Oil

Composition en acide gras * / Fatty acid profil * :

ACIDES GRAS/FATTY ACIDS	CARBONE / CARBON	NORMES / NORMS (%)	METHODES / METHODS
Palmitique / <i>Palmitic</i>	C16:0	5.5 – 11	Phase gazeuse /
Palmitoléique / <i>Palmitoleic</i>	C16:1	≤ 1.2	<i>Gaz chromatography</i>
Stéarique / <i>Stearic</i>	C18:0	3 – 6.5	NF EN ISO 5508
Oléique / <i>Oleic</i>	C18:1	12.0 – 28.0	Et
Linoléique / <i>Linoleic</i>	C18:2	58.0 – 78.0	NF EN ISO 5509
Linoléique / <i>Linolenic</i>	C18:3	≤ 1	
Arachidique / <i>Arachidic</i>	C20:0	≤ 1	
Gadoléique / <i>Gadoleic</i>	C20:1	≤ 0.3	
Béhénique / <i>Behenic</i>	C22:0	≤ 0.5	
Erucique / <i>Erucic</i>	C22:1	≤ 0.3	
Lignocérique / <i>Lignoceric</i>	C24:0	≤ 0.4	

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



Huile de pépins de raisin raffinée

Refined grape seed 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)	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	mg/kg	< LMR/ MRL	Chromatographie phase gaz + détection spécifique ECD-NPD / Gaz <i>Chromatography+ specific detection ECD-NPD</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	
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	

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.*

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.



Huile de pépins de raisin raffinée

Refined grape seed Oil

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>
Conseil utilisation / <i>Advices for use</i>	A utiliser pour la friture, 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, 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 : 04/01/2023

Huile de pépins de raisin raffinée

Refined grape seed 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 "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>	