

**IDENTIFICATION - IDENTIFICATION**

Dénomination - Designation :	Huile vierge de <b>noisette</b> / <i>Virgin hazelnut Oil</i>
Produit biologique <i>Organic product</i>	Non – No

**COMPOSITION - COMPOSITION**

Ingrédients <i>Ingredients</i>	100% huile vierge de noisette <i>100% virgin hazelnut Oil</i>
Additifs <i>Additives</i>	Aucun - None

**CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE - ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS**

Couleur - Colour	jaune doré / <i>yellow gold</i>
Etat - State	Liquide à 20°C / <i>Light, clear at 20°C</i> Insoluble dans l'eau / <i>Insoluble in water</i>
Odeur et saveur - <i>Odour and taste</i>	Caractéristique du fruit-légèrement toastée/ <i>Characteristic of fruit- slightly toasted</i>
Propreté - <i>cleanness</i>	Absence corps étrangers et pollution d'origine animale <i>No foreign bodies and pollution of animal origin</i>

**CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES MOYENNES /100ml - AVERAGE NUTRITION FACTS /100ml**

	<b>NORMES - NORMS</b>
Energie – Energy	828Kcal 3404KJ
Matières grasses – Total fat	92 g
dont Acides gras saturés – <i>which Saturated fat</i>	9,2 g
dont Acides gras monoinsaturés – <i>which Monounsat fat</i>	73,6 g
dont Acides gras polyinsaturés – <i>which Polyunsat fat</i>	9,2 g
Glucides – Carbohydrates	0 g
dont Sucre – <i>which sugar</i>	0 g
Protéines – Protein	0 g
Sel - Salt	0 g

**CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES - CHEMICAL AND PHYSICAL CHARACTERISTICS**

<b>CRITERES - CRITERIA</b>	<b>NORMES - NORMS</b>
Acidité Oléique* - <i>Free fatty acids*</i>	≤ 2 %
Indice d'acide* - <i>Acid value*</i>	≤ 4 mg KOH/g
Indice de peroxyde au départ* - <i>Peroxide value in tank car*</i>	≤ 15 meqO2/kg
Densité	0,907-0,920

\* analyses réalisées en interne – *internal analysis*

**COMPOSITION EN ACIDES GRAS\* - FATTY ACID COMPOSITION\***

ACIDES GRAS – FATTY ACIDS	CARBONE - CARBON	NORMES - NORMS
Myristique - Myristic	C14:0	≤ 0,1%
Palmitique - Palmitic	C16:0	5 – 9 %
Palmitoléique - Palmitoleic	C16:1	≤ 0,5 %
Stéarique - Stearic	C18:0	1 – 4 %
Oléique - Oleic	C18:1	66 – 85 %
Linoléique - Linoleic	C18:2	6 – 25 %
Linoléique - Linolenic	C18:3	≤ 0,6 %
Arachidique - Arachidic	C20:0	≤ 0,3 %
Gadoléique - Gadoleic	C20:1	-
Béhénique - Behenic	C22:0	-
Erucique - Erucic	C22 :1	-
Lignocérique - Lignoceric	C24:0	-

**CONTAMINANTS - CONTAMINANTS**

CONTAMINANT - CONTAMINANT	LIMITES – LIMITS**
Pesticides - Pesticids	LMR
Mycotoxines - Mycotoxins : - Aflatoxines B1 - Aflatoxines B1+B2+G1+G2	≤ 5,0 µg/kg ≤ 10,0 µg/kg
Métaux lourds et minéraux - Heavy Metals and minerals - Fer Iron (Fe) - Plomb Lead (Pb) - Cuivre Copper (Cu) : - Arsenic Arsenic (As) :	≤ 5 mg/kg ≤ 0,1 mg/kg ≤ 0,4 mg/kg ≤ 0,1 mg/kg
Dioxines et furanes - Dioxins and Furans - Somme dioxines OMS-PCDD/F-TEQ - Somme des dioxines et PCB de type dioxine OMS-PCDD/ FPCB-TEQ - Somme des PCB28, PBC52, PCB101, PCB138, PCB153, PCB180(ices-6)	≤ 0,75 pg/g ≤ 1,25 pg/g ≤ 40 ng/g
HAP - PAH (Poly-aromatic hydrocarbons) - Benzo[a]pyrene (BaP) - Somme de Chrysene, benzo(a)anthracene, benzo(b)fluoranthene, Benzo[a]pyrene (BaP)	≤ 2 µg/kg ≤ 10 µg/kg
Ester de glycidol – Glycidil ester	≤ 1 mg/kg

\*\* Selon règlements UE1259/2011, UE 1881/2006 et UE835/2011 et leurs modifications successives, Codex Stan19-1981 et Codex Stan 193-1995 –

According to CE 1881/2006, UE 1259/2011 and UE 835/2011 and regulations, Codex Stan19-1981 and Codex Stan 193-1995

**MICROBIOLOGIE - MICROBIOLOGY**

L'huile en tant que produit anhydre ne permet pas la prolifération microbologique  
*Oil is an anhydrous product and therefore it doesn't allow the proliferation of microorganisms*

**ALLERGENES - ALLERGENS**

**Huile allergénique – Allergenic oil**  
 Gestion des allergènes par procédure de rinçage du matériel – *Allergen management process by rinsing the material*  
 Risque de contamination croisé différent selon les conditionnements/nous consulter-  
*Risk of cross contamination different according packaging/consult us*

**CONSERVATION - PRESERVATION**

<b>DLUO totale – Durability</b>	18 mois - months 550 jours - days
<b>DLUO à réception - Durability at reception</b>	12 mois - months 365 jours - days
<b>Conditions de conservation - Storage conditions</b>	Température ambiante, à l'abri de la lumière et de la chaleur, bien refermer après usage - <i>Room temperature, away from light and heat, close firmly after use</i> A consommer de préférence dans les 6 mois après ouverture - <i>Use preference during 6 months after opening</i>
<b>Principales utilisations - Main uses</b>	Utilisable comme matière première ou intégrable à un process adapté. Ne pas utiliser à des températures supérieures à 180°C <i>Can be use like raw material or can be integrated in a process adapted. Don't use at temperature &gt; 180°C</i>

**AUTRES INFORMATIONS - OTHERS INFORMATIONS**

<b>Ionisation – Ionisation</b>	Non - Not
<b>Hydrogénation - Hydrogenation</b>	Non - Not
<b>Certifié casher - Kosher certified</b>	Oui - Yes
<b>Conforme à la définition "végétalien" - In compliance with "Vegan" defenition</b>	Oui - Yes
<b>Conforme à la définition "végétarien" - In compliance with "Vegetarian " defenition</b>	Oui - Yes
<b>Présence d'alcool - With alcohol</b>	Non - Not
<b>Produit d'origine animale - Product of animal origin</b>	Non - Not
<b>OGM - GMO</b>	Non - Not
<b>Présence Nanomatériaux- with nanomaterial</b>	Non - Not

**VALIDATION- VALIDATION**

<b>Service qualité</b>	<b>HUILERIE DE LAPALISSE S.A.S</b> 38 Av. Charles de Gaulle B.P 08 03120 LAPALISSE STENNE	<b>Date/ Visa</b> 26/05/2021
------------------------	---	---------------------------------