



**SPECIFICATIONS PRODUITS FINIS
SPECIFICATIONS FINISHED PRODUCTS**

DATE : 01/09/2022

Page : 1 / 3

**HUILE VIERGE DE NOIX TOASTEE
VIRGIN AND TOASTED WALNUT OIL**

©Propriété exclusive de la société TERGA GASTRONOMIE



IDENTIFICATION - IDENTIFICATION

Dénomination - Designation :	Huile vierge de noix toastée 500ml/ <i>toasted walnut virgin oil</i> 500ml
Produit biologique <i>Organic product</i>	Non – No

COMPOSITION - COMPOSITION

Ingrédients <i>Ingredients</i>	100% huile vierge de noix / <i>100% virgin walnut oil</i>
Additifs <i>Additives</i>	Aucun - None

CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE - ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Couleur - Colour	jaune dorée / <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 toasté / <i>Characteristic of the fruit – Slightly toasted taste</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

Energie – Energy	NORMES - NORMS
	828Kcal / 3404KJ
Matières grasses – Total fat	92 g
dont Acides gras saturés – <i>which Saturated fat</i>	8,9 g
dont Acides gras monoinsaturés – <i>which Monounsat fat</i>	15,2 g
dont Acides gras polyinsaturés – <i>which Polyusat fat</i>	67,9 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

CRITERES - CRITERIA	NORMES - NORMS
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 (codex alimentarius)	0,920 - 0,926



**SPECIFICATIONS PRODUITS FINIS
SPECIFICATIONS FINISHED PRODUCTS**

DATE : 01/09/2022

Page : 2 / 3

**HUILE VIERGE DE NOIX TOASTEE
VIRGIN AND TOASTED WALNUT OIL**

©Propriété exclusive de la société TERGA GASTRONOMIE

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	6 – 8 %
Palmitoléique - Palmitoleic	C16:1	≤ 0,2 %
Stéarique - Stearic	C18:0	1 – 3 %
Oléique - Oleic	C18:1	14 – 21 %
Linoléique - Linoleic	C18:2	54 – 65 %
Linoléique - Linolenic	C18:3	9 – 15 %
Arachidique - Arachidic	C20:0	≤ 0,3 %
Gadoléique - Gadoleic	C20:1	≤ 0,5 %
Béhénique - Behenic	C22:0	≤ 0,2 %
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	≤ 2,0 µg/kg ≤ 4,0 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



**SPECIFICATIONS PRODUITS FINIS
SPECIFICATIONS FINISHED PRODUCTS**

DATE : 01/09/2022
Page : 3 / 3

**HUILE VIERGE DE NOIX TOASTEE
VIRGIN AND TOASTED WALNUT OIL**

©Propriété exclusive de la société TERGA GASTRONOMIE

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

DDM – Best Before	18 mois au conditionnement – <i>18 months from packing date</i>
Conditions de conservation - Storage conditions	Température ambiante, à l'abri de la lumière et de la chaleur, bien refermer après usage <i>Ambient 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>
Principales utilisations - Main uses	Assaisonnement (ne pas chauffer) <i>Seasoning (do not heat)</i>

AUTRES INFORMATIONS - OTHERS INFORMATIONS

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