




Management Qualité HUILE BIOLOGIQUE « Ma première huile » <i>ORGANIC OIL "My first oil"</i> <i>BIO-ÖL "mein erstes Öl"</i>	Rédaction	Validation	Approbation	Référence : FT MQ-125
	Le 03/02/2021 K. Umhauer 	Le 03/02/2021 V. Morere 	Le 03/02/2021 S. Princet P.O. 	Version N°: 1
				Page 1/4

Mélange d'huile de colza, d'huile de tournesol, de cameline et d'huile d'olive.

1. Liste des ingrédients

- 38% d'huile biologique de colza vierge
- 36% d'huile biologique de tournesol vierge
- 14% d'huile biologique d'olive vierge extra
- 12% d'huile biologique de cameline vierge

Huile de colza :

Obtenu par première pression à froid, deux filtrations, aucun additif
Graines de colza (*Brassica napus L.*), issues de l'agriculture biologique, saines, propres.

Huile de tournesol :

Obtenu par première pression à froid, deux filtrations, aucun additif
Graines de tournesol (*Helianthus annuus L.*) issues de l'agriculture biologique, saines, propres.

Huile de Cameline :

Obtenu par première pression à froid, puis filtrée, aucun additif.
Graines de cameline (*Camelina sativa L. Crantz*) issues de l'agriculture biologique, saines, propres.

Huile d'olive :

Obtenu par extraction à froid par centrifugation, qualité Vierge Extra.
Olives (*Olea europa*) issues de l'agriculture biologique, saines, propres.
Conforme aux recommandations du Conseil Oléicole International (COI).

Ces huiles sont conformes au règlement (CE) n°834/2007, certifié par Ecocert FR-BIO-01 et conformes au CODEX pour les huiles végétales portant un nom spécifique CODEX STAN 210-1999.
Certifié vegan selon les exigences de la Vegan Society.

Blend of rapeseed oil, sunflower oil, camelia oil and olive oil.

1. Ingredients list

- 64% organic virgin rapeseed oil
- 18% organic virgin sunflower oil
- 14% organic extra virgin olive oil
- 12% organic virgin camelia oil

Rapeseed oil :

Rapeseed oil, first cold pressing, filtered twice, no additives.
Rapeseed (*Brassica napus L.*), issued from organic harvesting, wholesome, cleaned.

Sunflower oil :

Linoleic sunflower oil, first cold pressing, filtered twice, no additives.
Linoleic sunflowers kernels (*Helianthus annuus L.*) issued from organic harvesting, wholesome, cleaned.




Camelia oil :

First cold pressing, decanted and filtered, no additives.
Camelina seed (*Camelina sativa L. Crantz*), issued from organic harvesting, wholesome, cleaned.

Olive oil :

Olive oil, cold extraction by centrifugation, extra virgin.
Olives (*Olea europa*) issued from organic harvesting, wholesome, cleaned.
According to European regulation and International Olive Oil Council (IOOC).

These oils are in accordance with the rules (EC) Nr.834/2007, certified by Ecocert FR-BIO 01 and to the CODEX Standard for named vegetable oils CODEX STAN 210-1999.
Vegan certified according to Vegan Society requirements.

Management Qualité HUILE BIOLOGIQUE « Ma première huile » <i>ORGANIC OIL "My first oil"</i> <i>BIO-ÖL "mein erstes Öl"</i>	Rédaction	Validation	Approbation	Référence : FT MQ-125
	Le 03/02/2021 K. Umhauer 	Le 03/02/2021 V. Morere 	Le 03/02/2021 S. Princet P.O. 	Version N°: 1 Page 2/4

Mischung von Rapsöl, Sonnenblumenöl, Leindotteröl mit Olivenöl.

1. Zutaten

- 38% Bio Rapsöl Nativ
- 36% Bio Sonnenblumenöl Nativ
- 14% Bio Olivenöl Nativ Extra
- 12% Bio Leindotteröl nativ

Rapsöl :

Rapsöl kaltgepresst aus erster Pressung, zweimal gefiltert, keine Zusatzstoffe.

Rapssaaten (*Brassica napus L.*), aus kontrolliert biologischem Anbau, gesund und handelsüblich.

Sonnenblumenöl :

Linolsäurereiches Sonnenblumenöl, kaltgepresst aus erster Pressung, zweimal gefiltert, keine Zusatzstoffe.

Sonnenblumenkerne (*Helianthus annuus L.*) aus kontrolliert biologischem Anbau, gesund und.

Leindotteröl :

Kaltgepresst, aus erster Pressung, dekantiert und gefiltert, keine Zusatzstoffe.

Leindottersamen (*Camelina sativa L. Crantz*), aus kontrolliert biologischem Anbau, gesund und handelsüblich.

Olivenöl :

Olivenöl nativ extra aus Kaltextraktion.

Reife Oliven (*Olea europaea*), aus kontrolliert biologischem Anbau, gesund und handelsüblich.

Gemäß dem Trade Standard Applying to Olive Oil and Olive Pomace Oil des Internationalen Olivenölrates.

Öle konform mit :

- Verordnung (EG) Nr.834/2007, Öko-Kontrollstelle Ecocert FR-BIO-01.
- deutschen Lebensmittelbuch – Leitsätze für Speisefette und Speiseöle.
- CODEX Standard for Named Vegetable Oils CODEX-STAN 210-1999.

Vegan zertifiziert getreu den Vegan Society Anforderungen.

2. Allergènes / Allegens / Allergene

Conforme à l'annexe II du règlement (UE) N°1169/2011

According to Annex II to regulation (EU) No 1169/2011

gemäß Anhang II der VO (EU) Nr. 1169/2011

Fabriquée dans un atelier qui utilise de l'arachide, du sésame, des amandes, des noisettes et des noix.

Produced in a factory where peanuts, sesame seeds, almonds, hazelnuts and walnuts are handled.

Hergestellt in einem Betrieb, der Erdnüsse, Sesam, Mandeln, Haselnüsse und Walnüsse verarbeitet.

3. Caractéristiques physico-chimiques / Physicochemical properties / Physisch-chemische Eigenschaften




		Valeurs Values Werte
Point de fumée <i>Smocking point</i> Rauchpunkt	(°C)	181
Densité (à 20°C) <i>Density (at 20°C)</i> Dichte (bei 20°C)		0,918

4. Analyse nutritionnelle moyenne / Average nutritional analysis / Durchschnittlicher Nährwert

Déterminées analytiquement, limite de variation selon la directive de l'UE pour les tolérances et les règles d'arrondi pour les valeurs nutritionnelles.

Determined analytically, variation limit according to the EU guideline for tolerances and rounding rules for nutritional values.

Analytisch ermittelt, Schwankungsbreite entsprechend des EU-Leitfadens für Toleranzen und Rundungsregeln bei der Nährwertangabe.

Management Qualité HUILE BIOLOGIQUE « Ma première huile » <i>ORGANIC OIL "My first oil"</i> <i>BIO-ÖL "mein erstes Öl"</i>	Rédaction	Validation	Approbation	Référence : FT MQ-125
	Le 03/02/2021 K. Umhauer	Le 03/02/2021 V. Morere	Le 03/02/2021 S. Princet P.O.	Version N°: 1
				Page 3/4


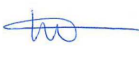

		Valeurs Values Werte
Valeur énergétique <i>Calories Brennwert</i>	(g/100ml)	3404kJ / 828 kcal
Matières grasses <i>Lipids Fett</i>	(g/100ml)	92
dont acide gras saturés <i>from which saturated fats</i> <i>davon gesättigte Fettsäuren</i>		8 – 12
dont acide gras mono-insaturés <i>from which mono-unsaturated fats</i> <i>davon einfach ungesättigte Fettsäuren</i>		35,2 – 52,8
dont acide poly-insaturés <i>from which poly-unsaturated fats</i> <i>davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren</i>		30,4 – 45,6
dont acide linoléique C18:2 (oméga-6) <i>from which Linoleic acid C18:2 (omega-6)</i> <i>davon Linolsäure C18:2 (omega-6)</i>		25,6 – 38,4
dont acide alpha-linolénique C18:3 (oméga-3) <i>from which Alpha-linolenic acid C18:3 (omega-3)</i> <i>davon Alpha-Linolensäure C18:3 (omega-3)</i>		5,1 – 7,7
Protéines, Glucides, Sodium, Fibres Alimentaires <i>Proteins, carbohydrate, Sodium, dietary fibre</i> <i>Kohlenhydrate, Ballaststoffe, Eiweiß, Salz</i>	(g/100ml)	0
Vitamine E <i>Vitamin E Vitamin E</i>	(mg/100ml en équivalent alpha tocophérol)	23,3 – 58,5

5. **Caractéristiques organoleptiques / *Organoleptic properties / Organoleptische Eigenschaften***

Couleur, aspect <i>Colour, aspect</i> <i>Aussehen, Farbe</i>	Jaune - Jaune orangé, limpide <i>Yellow - Yellow-orange, limpid</i> <i>Gleb - Gelb orange, klar</i>
Odeur, saveur <i>Odour, flavour</i> <i>Geruch, Geschmack</i>	Odeur légère de colza, goût de colza avec une note de cameline <i>Slight odour of rapeseed, flavour of rapeseed with a camelia touch</i> <i>Leichter Geruch nach Raps, Geschmack nach Raps mit einem Hauch von Leindotter</i>

6. **Caractéristiques sanitaires/contaminants / *Sanitary/contaminant Properties / Sanitär/Kontaminanten***

Pesticides <i>Pesticides Pestizide</i>	Conforme au règlement (CE) n°834/2007 Conforme au règlement (UE) n°608/2013 <i>According to EC regulation Nr.834/2007</i> <i>According to EU regulation Nr.608/2013</i> <i>Nach Verordnung (EG) Nr.834/2007</i> <i>Nach Verordnung (EU) Nr.834/2007</i>
Contaminants <i>Contaminants</i> <i>Kontaminanten</i>	Conforme au règlement (CE) n°1881/2006 <i>According to EC regulation Nr.1881/2006</i> <i>Nach Verordnung (EG) Nr.1881/2006</i>
Phtalates <i>Phtalat Weichmacher</i>	Conforme aux orientations du BNN <i>According to BNN guidelines</i> <i>Gemäß den BNN-Orientierungswerten</i>
OGM <i>GMO GVO</i>	Conforme au règlement (CE) n°834/2007, n°1829/2003 et n°1830/2003 <i>According to EC regulation Nr.834/2007, Nr. 1829/2003 and Nr. 1830/2003</i> <i>Gemäß VO (EG) Nr.834/2007,</i> <i>VO (EG) Nr.1829/2003 und VO (EG) Nr.1830/2003</i>

Management Qualité HUILE BIOLOGIQUE « Ma première huile » <i>ORGANIC OIL "My first oil"</i> <i>BIO-ÖL "mein erstes Öl"</i>	Rédaction	Validation	Approbation	Référence : FT MQ-125
	Le 03/02/2021 K. Umhauer	Le 03/02/2021 V. Morere	Le 03/02/2021 S. Princet P.O.	Version N°: 1
				Page 4/4

7. Conditionnement / Conservation / Utilisation / *Packaging / Preserving / Utilization / Verpackung / Aufbewahrung / Verwendung*

Conditionnement (selon le produit) <i>Packaging (according to the product)</i> <i>Verpackung (je nach Produkt)</i>	Bouteille verre <i>Glass bottle</i> <i>Glasflasche</i> Bouchon métal à vis avec ou sans bec verseur <i>Screw-top metal caps with or without pouring lip</i> <i>Schraubverschluss aus Metall mit oder ohne Ausgießer</i>
Conditions de stockage <i>Storage conditions</i> <i>Lagerhinweise</i>	A conserver à température ambiante et à l'abri de la lumière <i>Keep at room temperature and sheltered from light</i> <i>Bei Raumtemperatur aufbewahren und vor Licht schützen</i>
Précaution d'utilisation <i>Use caution</i> <i>Verwendungshinweise</i>	Pour les 6 – 36 mois. Ne pas chauffer. <i>For 6 – 36 months. Do not heat.</i> <i>Für 6 - 36 Monaten. Nicht erhitzen.</i>