



Management Qualité HUILE BIOLOGIQUE FRITURE + POELES ORGANIC COOKING AND FRYING OIL BIO BRATÖL	Rédaction	Validation	Référence : FT MQ-09
	Le 28/08/2018 C. Chauvet	Le 28/08/2018 E. Lafferrere	Version N°: 8
			Page 1/3
			Gestionnaire : Sce Qualité

Huile de tournesol oléique désodorisée

Huile obtenue par première pression à froid, une filtration, aucun additif, désodorisée par vapeur d'eau.

Graines de tournesol oléique (*Helianthus annuus L.*) issues de l'agriculture biologique, saines, propres, récolte actuelle.

Conforme au règlement (CE) n°848/2018, certifié par Ecocert FR-BIO 01.

Sunflower oil high oleic deodorized

First cold pressing, filtered once, no additives, deodorized by steam water.

High oleic sunflowers kernels (*Helianthus annuus L.*) issued from organic harvesting, wholesome, cleaned, current harvest.

According to EC regulation Nr.848/2018, certified by Ecocert FR-BIO 01.

Sonnenblumenöl High Oleic desodoriert

Kaltgepresst, aus erster Pressung, einmal gefiltert, keine Zusatzstoffe, Wasserdampf desodoriert.

High Oleic Sonnenblumenkerne (*Helianthus annuus L.*) aus kontrolliert biologischem Anbau, gesund und handelsüblich, aus aktueller Ernte.

Gemäß der Verordnung (EG) Nr.848/2018, Öko-Kontrollstelle Ecocert FR-BIO 01.



Gemäß dem deutschen Lebensmittelbuch – Leitsätze für Speisefette und Speiseöle.

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

	Valeurs Value Werte	Méthodes Methods Methode
Acidité oléique (FFA) <i>Acid values (FFA) Säurezahl Freie Fettsäure (FFA)</i> (%)	≤ 0.3	NF EN ISO 660
Indice de peroxydes <i>Peroxide value Peroxidzahl</i> (még d'O ₂ /kg)	≤ 5	NF T60-220
Point de fumée <i>Smoking point Rauchpunkt</i> (°C)	210	/
Densité (à 20°C) <i>Density (at 20°C) Dichte (bei 20°C)</i>	0.913	/

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

	Valeurs Value Werte	Méthodes Methods Methode
Valeur énergétique <i>Calories Brennwert</i> (g/100ml)	3367 kJ / 819 kcal	/
Matières grasses <i>Lipids Fett</i> (g/100ml)	91	NF EN ISO 5508 et 5509
dont acide gras saturés <i>from which saturated fats</i> <i>davon gesättigte Fettsäuren</i>	5.6 – 8.4	
dont acide gras mono-insaturés <i>from which mono-unsaturated fats</i> <i>davon einfach ungesättigte Fettsäuren</i>	64 – 96	
dont acide poly-insaturés <i>from which poly-unsaturated fats</i> <i>davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren</i>	3.2 – 4.8	
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>	3.2 – 4.8	
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>	≤ 0.3	
Protéines, Glucides, Sodium, Fibres Alimentaires (g/100ml) <i>Proteins, carbohydrate, Sodium, dietary fibre</i> <i>Kohlenhydrate, Ballaststoffe, Eiweiß, Salz</i>	0	/
Vitamine E <i>Vitamin E Vitamin E</i> (mg/100ml en équivalent alpha tocophérol)	24 – 55.5	/

Management Qualité HUILE BIOLOGIQUE FRITURE + POELES ORGANIC COOKING AND FRYING OIL BIO BRATÖL	Rédaction	Validation	Référence : FT MQ-09
	Le 28/08/2018 C. Chauvet	Le 28/08/2018 E. Lafferrere	Version N°: 8
			Page 2/3
			Gestionnaire : Sce Qualité

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

Couleur, aspect <i>Colour, aspect</i> <i>Aussehen, Farbe</i>	Jaune très clair, limpide, <i>Very light yellow, limpid</i> <i>Hellgelb sehr klar bis farblos</i>
Odeur, saveur <i>Odour, flavour</i> <i>Geruch, Geschmack</i>	Sans odeur, goût neutre <i>Odorless</i> <i>Geruchlos, geschmacksneutral</i>



4. Caractéristiques Sanitaires/Contaminants / *Sanitary/Contaminant Properties / Sanitär/Kontaminanten*

Pesticides <i>Pesticides Pestizide</i>	Conforme au règlement (CE) n°848/2018 <i>According to EC regulation Nr.848/2018</i> <i>Nach Verordnung (EG) Nr.848/2018</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</i> <i>Gemäß VO (EG) Nr.834/2007,</i> <i>VO (EG) Nr.1829/2003 und VO (EG) Nr.1830/2003</i>
Allergènes <i>Allergens Allergen</i>	Fabriquée dans un atelier qui utilise de l'arachide, du sésame, des amandes, des noisettes, des noix et des noix de macadamia <i>Produced in a factory where peanuts, sesame seeds, almonds, hazelnuts, walnuts and macadamia nuts are handled</i> <i>Hergestellt in einem Betrieb, der Erdnüsse, Sesam, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse und Macadamianüsse verarbeitet</i>

5. 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, bidon plastique, fût métallique, cubi plastique <i>Glass bottle, plastic can, metal drum, plastic container</i> <i>Glasflasche, Plastikkanister, Metallkanister, Plastikcontainer</i> Bouchon métal à vis avec ou sans bec verseur, bouchon plastique pour bidon <i>Screw-top metal caps with or without pouring lip, plastic caps for plastic can</i> <i>Schraubverschluss aus Metall mit oder ohne Ausgießer, Plastikverschluss für Plastikkanister</i>
DDM <i>DMD MHD</i>	15 mois <i>15 months 15 Monate</i>
Conditions de stockage <i>Storage conditions</i> <i>Lagerhinweise</i>	A conserver à température ambiante et à l'abri de la lumière <i>Store at room temperature and out of direct sunlight</i> <i>Bei Raumtemperatur aufbewahren und vor Licht schützen</i>
Précaution d'utilisation <i>Use caution</i> <i>Verwendungshinweise</i>	Ne pas faire fumer <i>Do not heat above smocking point</i> <i>Nicht über den Rauchpunkt erhitzen</i>

Version	Date de validation	Nature de la modification
8	28/08/2018	Mise à jour valeurs nutritionnelles + multi langues
7	03/07/2017	Mise à jour

Management Qualité HUILE BIOLOGIQUE FRITURE + POELEES <i>ORGANIC COOKING AND FRYING OIL</i> <i>BIO BRATÖL</i>	Rédaction	Validation	Référence : FT MQ-09
	Le 28/08/2018 C. Chauvet 	Le 28/08/2018 E. Lafferrere 	Version N°: 8
			Page 3/3 Gestionnaire : Sce Qualité

Diffusion non maîtrisée