



Ecoute Client HUILE BIOLOGIQUE CUISSON SESAME <i>ORGANIC OIL COOKING SESAM</i> <i>BIO ÖL SESAME KOCHEN</i>	Rédaction	Validation	Approbation	Référence : EC FT-30
	Le 27/01/2023 V. Morere	Le 27/01/2023 G. Fabries	Le 27/01/2023 K.Laran	Version N°: 1
				Page 1/3

1. Liste des ingrédients/ **Ingredients list** / **Zutatenliste**

- 76% d'huile biologique de tournesol à haute teneur en acide oléique désodorisée
- 24% d'huile biologique de sésame grillé

Huile de tournesol à haute teneur en acide oléique désodorisée :

Huile obtenue par première pression à froid, une filtration, aucun additif, désodorisée par vapeur d'eau.
Graines de tournesol (*Helianthus annuus L.*) issues de l'agriculture biologique, saines, propres.

Huile de sésame grillé :

Huile obtenue par première pression, filtrée, aucun additif
Graines de sésame (*Sesamum indicum*) issues de l'agriculture biologique, saines, propres.

Ces huiles sont conformes au règlement (CE) n°848/2018, certifié par Ecocert FR-BIO-01 et conformes au CODEX pour les huiles végétales portant un nom spécifique *CODEX STAN 210-1999*.

- 76% *organic deodorized high oleic sunflower oil*
- 24% *organic toasted sesame oil*

Deodorized oleic sunflower oil:

*Oil obtained by first cold pressing, filtration, no additives, deodorized by steam.
Sunflower seeds (Helianthus annuus L.) from organic farming, healthy, clean.*

Toasted sesame oil:

*Oil obtained by first pressing, filtered, no additives
Sesame seeds (Sesamum indicum) from organic farming, healthy, clean.*

These oils comply with Regulation (EC) n ° 848/2018, certified by Ecocert FR-BIO-01 and comply with CODEX for vegetable oils bearing a specific name CODEX STAN 210-1999

- 76% *Sonnenblumenöl High Oleic raffiniert*
- 24% *Sesamöl geröstet*




Sonnenblumenöl High Oleic desodoriert :

*Kaltgepresst, aus erster Pressung, gefiltert, keine Zusatzstoffe, Wasserdampf desodoriert.
High Oleic Sonnenblumenkerne (Helianthus annuus L.) aus kontrolliert biologischem Anbau, gesund und handelsüblich.*

Sesamöl geröstet :

*Aus erster Pressung, dekantiert und gefiltert, keine Zusatzstoffe.
Sesamsamen (Sesamum indicum L.) aus kontrolliert biologischem Anbau, gesund und handelsüblich.*

Diese Öle entsprechen der Verordnung (EG) Nr. 848/2018, zertifiziert von Ecocert FR-BIO-01, und der CODEX für Pflanzenöle mit einem spezifischen Namen CODEX STAN 210-1999

Ecoute Client HUILE BIOLOGIQUE CUISSON SESAME <i>ORGANIC OIL COOKING SESAM</i> <i>BIO ÖL SESAME KOCHEN</i>	Rédaction	Validation	Approbation	Référence : EC FT-30
	Le 27/01/2023 V. Morere	Le 27/01/2023 G. Fabries	Le 27/01/2023 K.Laran	Version N°: 1
				Page 2/3

2. Allergènes / *Allergens* / *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 Rauchpunkt</i>	(°C)	228
Densité (à 20°C) <i>Density (at 20°C) Dichte (bei 20°C)</i>		0,912

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.¹

Determined analytically, variation limit according to the EU guideline for tolerances and rounding rules for nutritional values.²




Analytisch ermittelt, Schwankungsbreite entsprechend des EU-Leitfadens für Toleranzen und Rundungsregeln bei der Nährwertangabe.³

		Valeurs Values Werte
Valeur énergétique <i>Calories Brennwert</i>	(g/100ml)	3367 kJ / 819 kcal
Matières grasses <i>Lipids Fett</i>	(g/100ml)	91
dont acide gras saturés <i>from which saturated fats</i> <i>davon gesättigte Fettsäuren</i>		9,1
dont acide gras mono-insaturés <i>from which mono -unsaturated fats</i> <i>davon einfach ungesättigte Fettsäuren</i>		81
dont acide poly-insaturés <i>from which poly -unsaturated fats</i> <i>davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren</i>		0.6
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)	41

¹ Guide à l'intention des autorités compétentes pour le contrôle de la conformité avec les actes législatifs de l'UE.

² Guidance document for competent authorities for the control of compliance with EU legislation.

³ Leitfaden für zuständige Behörden-Kontrolle der Einhaltung der EU-Rechtsvorschriften.

Ecoute Client HUILE BIOLOGIQUE CUISSON SESAME <i>ORGANIC OIL COOKING SESAM</i> <i>BIO ÖL SESAME KOCHEN</i>	Rédaction	Validation	Approbation	Référence : EC FT-30
	Le 27/01/2023 V. Morere	Le 27/01/2023 G. Fabries	Le 27/01/2023 K.Laran	Version N°: 1
				Page 3/3

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

Couleur, aspect <i>Colour, aspect</i> <i>Aussehen, Farbe</i>	Jaune pâle, limpide <i>Pale yellow, limpid.</i> <i>Hellgelb, klar</i>
Odeur, saveur <i>Odour, flavour</i> <i>Geruch, Geschmack</i>	Sésame grillé <i>Toasted sesame</i> <i>Gerösteter Sesam</i>

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

Pesticides <i>Pesticides</i> <i>Pestizide</i>	Conforme au règlement (CE) n°848/2018 <i>According to EC regulation Nr.834/2007</i> <i>Nach Verordnung (EG) 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</i> <i>Weichmacher</i>	Conforme aux orientations du BNN <i>According to BNN guidelines</i> <i>Gemäß den BNN-Orientierungswerten</i>
OGM <i>GMO</i> <i>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>

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, 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>
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 cuisson à la poêle <i>Suitable for frying</i> <i>Zum Braten geeignet</i>