

Mélange d'huiles végétales pour assaisonnement

1. Liste des ingrédients

- 50% d'huile biologique de tournesol oléique désodorisée
- 25% d'huile biologique de colza vierge
- 10% d'huile biologique d'olive vierge extra
- 10% d'huile biologique de cameline vierge
- 5% d'huile biologique de sésame vierge

Huile biologique 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.

Huile biologique de colza vierge :

Obtenue par première pression à froid, deux filtrations, aucun additif

Graines de colza (*Brassica napus L.*), issues de l'agriculture biologique, saines, propres, récolte actuelle.

Huile biologique de cameline vierge :

Obtenue par première pression à froid, décantée puis filtrée, aucun additif.

Graines de cameline (*Camelina sativa L. Crantz*) issues de l'agriculture biologique, saines, propres, récolte actuelle.

Huile biologique de sésame vierge :

Obtenue par première pression à froid, décantée et filtrée, aucun additif.

Graines de sésame (*Sesamum indicum*) issues de l'agriculture biologique, saines, propres, récolte actuelle.

Ces huiles sont conformes au règlement (CE) n°834/2007, certifié par Ecocert FR-BIO 01 et conformes au CODEX STAN 210-1999 ou au CODEX STAN 19-1981.

Huile biologique d'olive vierge extra :

Obtenue par extraction à froid par centrifugation.

Olives (*Olea europaea*) issues de l'agriculture biologique, saines, propres, récolte actuelle.

Conforme au règlement (CE) n°834/2007, certifié par Ecocert FR-BIO 01.

Conforme aux recommandations du Conseil Oléicole International (COI).

2. Caractéristiques physico-chimiques

		Valeurs	Méthodes
Acidité oléique (FFA)	(%)	≤ 2	NF EN ISO 660
Indice de peroxydes	(még d'O ₂ /kg)	≤ 10	NF T60-220
Densité (à 20°C)	(g/ml)	0.913	/

3. Analyse nutritionnelle moyenne

		Valeurs	Méthodes
Valeur énergétique	(g/100ml)	3367 kJ / 819 kcal	/
Lipides	(g/100ml)	91	NF EN ISO 5508 et 5509
dont acide gras saturés		7 – 11	
dont acide gras mono-insaturés		53 – 79	
dont acide poly-insaturés		13 – 19	
dont acide linoléique C18:2 (oméga-6)		9 – 13	
dont acide alpha-linolénique C18:3 (oméga-3)		4 – 6	
Protéines, Glucides, Sodium, Fibres Alimentaires	(g/100ml)	0	
Vitamine E	(mg/100ml en équivalent alpha tocophérol)	19.5 – 45	

Management Qualité HUILE BIOLOGIQUE OMEGA+ -Alliance de 5 huiles-	Rédaction	Validation	Référence : FT MQ-60
	Le 20/06/2017 E. Lafferrere	Le 20/06/2017 G. Fabries	Version N°: 3
	 		Page 2/2
			Gestionnaire : Sce Qualité

4. Caractéristiques organoleptiques

Couleur, aspect	Jaune orangé, limpide
Odeur, saveur	Mélange harmonieux

5. Caractéristiques Sanitaires / Contaminants

Pesticides	Conforme au règlement (CE) n°834/2007
Contaminants	Conforme à la réglementation Européenne en vigueur
Allergènes	Fabriquée dans un atelier qui utilise de l'arachide et des fruits à coques.

6. Conditionnement / Conservation / Utilisation

Conditionnement (selon le produit)	Bouteille verre, bidon plastique, fût métallique, cubi plastique Bouchon métal à vis avec ou sans bec verseur, bouchon plastique pour bidon et cubi
DDM	15 mois
Conditions de stockage	A conserver à température ambiante et à l'abri de la lumière
Précaution d'utilisation	Ne pas chauffer

Version	Date de validation	Nature de la modification
3	20/06/2017	Mise à jour
2	05/12/2014	Mise à jour