

	FICHE TECHNIQUE		Q-FT-056
	Huile GIDOLIVE, nouvelle recette GIDOLIVE oil, new recipe		STATUT : CREATION Date : 07/03/2024
			AUTEUR : Guillaume BRAURE

Références /References :

Code EAN	Code interne	Poids brut (kg)	Poids net (kg)	Volume net (Litre)	Unité de livraison	UVC/ Carton	Litres	Cartons / Palette	UCV/ Palette	Nombre de couche/ palette
3281732100016	GO1N	0.95	0.92	1	Bouteille	15	810	54	810	6
3281732100054	GO5N	4.73	4.6	5	Bidon	4	720	36	144	4
	OT985N ou OT900N	966	900	985	Container		985			

Identification / Identification

Dénomination/ <i>Designation</i> :	Huile GIDOLIVE / <i>GIDOLIVE oil</i>
Ingrédients / <i>Ingredients</i> :	Huile de tournesol raffinée 80%, huile d'olive vierge Extra 20% / <i>80% of refined sunflower oil, 20% of extra virgin olive oil</i>
Additifs / <i>Additives</i> :	Non / <i>No</i>
Lieu de raffinage / <i>Refining place</i>	France ou Espagne pour l'huile de tournesol / <i>France or Spain for sunflower oil</i>
Lieu d'extraction / <i>Extraction site</i> :	Huile d'Olive vierge Extra: Espagne Tournesol: Europe des 27, Ukraine*, Argentine / <i>Extra Virgin Olive oil : Spain</i> <i>Sunflower oil : Europe of 27, Ukraine*, Argentina</i>
Position OGM / <i>GMO position</i> :	Les huiles sont issues de matières premières conventionnelles, et ne sont pas soumises à étiquetage, conformément aux Règlements CE 1829/2003 et CE 1830/2003 et leurs modifications ultérieures. <i>Oils are made from « conventional » raw materials ; they are GMO free and are not subject to labelling, according to Regulations EC 1829/2003 and EC 1830/2003 and their subsequent modifications.</i>
Code Douanier / <i>Commodity Code</i>	15 15 90 99

* Pas d'approvisionnement depuis les régions de Crimée ou de Sébastopol conformément au règlement UE 692/2014 / *No supply from Crimea or Sevastopol regions according to EU Regulation 692/2014*

Caractéristiques organoleptiques / Organoleptic characteristics

Texture / <i>State</i> :	Liquide à 20°C / <i>Liquid at 20°C</i>
Goût et odeur / <i>Taste and smell</i> :	Odeur et goût fruité / <i>Fruity smell and taste</i>
Aspect / <i>Colour</i> :	Jaune foncé à vert. A basse température, l'huile peut se troubler, elle redeviendra Claire à T°C ambiante sans être altérée/ <i>Dark yellow to green. Oil can become turbid at low temperature. Oil will come back to a clear color at ambient temperature without being altered.</i>

	FICHE TECHNIQUE	Q-FT-056
	Huile GIDOLIVE, nouvelle recette GIDOLIVE oil, new recipe	STATUT : CREATION Date : 07/03/2024
		AUTEUR : Guillaume BRAURE

Caractéristiques nutritionnelles moyennes / Average nutrition facts

	UNITES / UNITS	NORMES/NORMS(pour/per 100g)
Energie / Energy	Kcal KJ	900 3700
Protéines / Protein	g	0
Glucides / Carbohydrates	g	0
Sont sucres/which sugars	g	0
Lipides / Total fat	g	100
Dont acides gras saturés / Saturates fatty acids	g	11.4 – 14.9
Dont acides gras monoinsaturés / Monounsaturates fatty acids	g	35.2 – 48.5
Dont acides gras polyinsaturés / Polyunsaturates fatty acids	g	39.4 – 51.3
Dont acides gras trans/ Trans fatty acids	g	≤ 1
Sel/salt	g	0

Caractéristique Physico-Chimiques / Chemical and Physical characteristics

CRITERES / CRITERIA	UNITES / UNITS	NORMES / NORMS	METHODES / METHODS
Densité à 20°C / Specific gravity at 20°C	g/ml	0.917 - 0.922 *	NF ISO 6883
Teneur en impuretés/ Impurity tenor	%	< 0.05	NF EN ISO 5508
Humidité / Moisture	%	≤ 0.05	NF EN ISO 662
Acidité Oléique / Free Fatty Acid as Oleic Acid	%	≤ 0.31	NF EN ISO 660
Indice de Peroxyde (Sortie raffinage et extraction) / Peroxyde value (refining and extraction exit)	meqO2/Kg	≤ 6.1	NF ISO 3960

* D'après le CODEX ALIMENTARIUS STAN 210 (Révisé 2019, Amendé 2021) / * In compliance with the CODEX ALIMENTARIUS STAN 210 (Reviewed 2019, Amended 2021)

	FICHE TECHNIQUE	Q-FT-056
	Huile GIDOLIVE, nouvelle recette GIDOLIVE oil, new recipe	STATUT : CREATION Date : 07/03/2024
		AUTEUR : Guillaume BRAURE

Composition en acide gras * / Fatty acid profil * :

ACIDES GRAS / FATTY ACIDS	CARBONE/ CARBON	NORMES / NORMS (%)	METHODES / METHODS
Myristique / <i>Myristic</i>	C14:0	0.1	Chromatographie
Palmitique / <i>Palmitic</i>	C16:0	8.3	Phase gazeuse /
Palmitoléique / <i>Palmitoleic</i>	C16:1	0.4	<i>Gaz chromatography</i>
Stéarique / <i>Stearic</i>	C18:0	3.4	NF EN ISO 5508
Oléique / <i>Oleic</i>	C18:1	43.8	Et
Linoléique / <i>Linoleic</i>	C18:2	42	NF EN ISO 5509
Linolénique / <i>Linolenic</i>	C18:3	0.3	
Arachidique / <i>Arachidic</i>	C20:0	0.3	
Gadoléique / <i>Gadoleic</i>	C20:1	0.2	
Béhenique / <i>Behenic</i>	C22:0	0.5	
Erucique / <i>Erucic</i>	C22:1	<0.1	
Lignocérique / <i>Lignoceric</i>	C24:0	0.2	

* D'après le CODEX ALIMENTARIUS STAN 210 (Révisé 2019, Amendé 2021) / * *In compliance with the CODEX ALIMENTARIUS STAN 210 (Reviewed 2019, Amended 2021)*

* D'après le Règlement d'exécution (UE) n° 2015/1830, n°1348/2013, n° 2022/2104 et CEE 61/2011 du 24/01/2011 / *in compliance with the regulation (UE) n° 2015/1830, n°1348/2013, n° 2022/2104, et CEE 61/2011 du 24/01/2011*

D'après le Règlement d'exécution (UE) n°2019/1604 modifiant le règlement (CEE) n° 2568/91 / *in compliance with the regulation (UE) n°2019/1604 modifying the regulation (CEE) n°2568/91*

	FICHE TECHNIQUE	Q-FT-056
	Huile GIDOLIVE, nouvelle recette GIDOLIVE oil, new recipe	STATUT : CREATION Date : 07/03/2024
		AUTEUR : Guillaume BRAURE

Contaminants / Contaminants :

ANALYSES / ANALYSES	UNITES / UNITS	LIMITES/ LIMITS	METHODES / METHODS
Métaux lourds / Heavy metals - Fer / Iron (Fe) - Cuivre / Copper (Cu) - Plomb / Lead (Pb) - Arsenic / Arsenic (As)	mg/kg mg/kg mg/kg mg/kg	≤ 1.5 ≤ 0.1 ≤ 0.1 ≤ 0.1	NF EN 15763 NF EN 15763
Résidus de pesticides / Pesticides - Organophosphorés / Organophosphorus - Organochlorés / Organochlorine - Pyréthriinoïdes / Pyrethrinoïdes	mg/kg mg/kg mg/kg	< LMR/MRL < LMR/MRL < LMR/MRL	Chromatographie Phase Gazeuse + Spectrométrie de Masse / Gaz Chromatography + Mass Spectrometry
HAP et BaP / PAH and BaP - Benzo(a)pyrène (Bap) - Somme / Sum (Benzo(a)pyrène + Benzo(a)anthracène + Chrysène + Benzo(b)fluoranthène)	µg/kg µg/kg	≤ 2 ≤ 10	Chromatographie Phase Gazeuse + Spectrométrie de Masse / Gaz Chromatography + Mass Spectrometry NF EN 16619
Dioxines et PCB / Dioxins and PCB - Somme des dioxines et PCB de type dioxine / Sum of dioxin and dioxin-like PCBs (OMS-PCDD / F-PCB- TEQ) - Somme des dioxines / Sum of dioxin (OMS-PCDD / F-TEQ) - Somme des 6 PCB indicateurs / Sum of 6 indicator PCBs	pg/g pg/g ng/g	≤ 1.25 ≤ 0.75 ≤ 40	Chromatographie Phase Gazeuse Haute Résolution + Spectrométrie de masse Haute Résolution/ High Resolution Gaz Chromatography + High Resolution Mass Spectrometry
Huile minérale, analyse des hydrocarbures de C10 à C56 / Mineral oil hydrocarbon C10-C56	mg/kg	≤ 50 <i>(quantification limit)</i>	Méthode interne répliquée de l'ITERG ou laboratoire externe / Intern method from ITERG (FEDIOL recommandation) or external laboratory

LMR = Limite Maximale de Résidus / MRL = Maximum Residus Level

Conformément aux règlements suivants / In compliance with the following regulations :

- Règlement CE n°2023/915 et ses modifications ultérieures / In compliance with regulation CE 2023/915 and its subsequent modifications
- CODEX-STAN 210 (Révisé 2019, Amendé 2021) / CODEX-STAN 210 (Reviewed 2019, Amended 2021)
- Règlement CE n° 396/2005 et ses modifications ultérieures / Regulation CE n° 396/2005 and its subsequent modifications.
- Directive 2002/32/CE et ses modifications ultérieures / Regulation CE 2002/32/CE and its subsequent modifications
- Directive CE n° 32/2009 et ses modifications ultérieures / Regulation CE n° 32/2009 and its subsequent modifications.

	FICHE TECHNIQUE	Q-FT-056
	Huile GIDOLIVE, nouvelle recette GIDOLIVE oil, new recipe	STATUT : CREATION Date : 07/03/2024
		AUTEUR : Guillaume BRAURE

Microbiologie / Microbiology

L'huile en tant que produit anhydre ne permet pas la prolifération bactérienne.

Oil is an anhydrous product and therefore it doesn't allow the proliferation of microorganisms.

Conservation – Conseil d'utilisation / Preservation – Utilisation advices

Conditions de conservation / <i>Storage conditions</i> :	A l'abri de l'air, de la lumière, et à température ambiante (<25°C). <i>Away from air, light and at room temperature (<25°C)</i>
Conseils d'utilisation / <i>Advices for use</i> :	A utiliser pour la friture et l'assaisonnement. T°C maximale de friture : 180°C. Introduire les aliments doucement lorsque l'huile est à bonne température/ To use for frying and dressing. <i>Maximal T°C of frying: 180°C. Introduce food slowly when the oil is for good temperature.</i>
DLUO / DDM	12 mois après conditionnement / <i>12 months after conditioning</i>
Précautions d'emploi / <i>Precautions of use</i> :	Bien refermer le bidon après chaque utilisation. / <i>Close well the can after every use.</i>
Durée de conservation après ouverture / <i>Shelf life after opening</i>	12 mois si les conditions de conservation et les précautions d'emploi sont respectés / <i>12 months if Storage conditions and recautions for use are respected</i>

Contenant / Containers :

Type de contenant / <i>Containers type</i> :	1L / 5L / 985L
Alimentarité / <i>Food grade</i> :	Conforme à la réglementation relative aux matériaux et objets au contact des denrées alimentaires / <i>Conformable with the regulation relative to materials and objects in the contact of foodstuffs</i>

	FICHE TECHNIQUE	Q-FT-056
	Huile GIDOLIVE, nouvelle recette GIDOLIVE oil, new recipe	STATUT : CREATION Date : 07/03/2024
		AUTEUR : Guillaume BRAURE

Autres informations / Other informations :

Ionisation / <i>Ionisation</i> :	Non / No
Hydrogénation / <i>Hydrogenation</i> :	Non / No
Conforme à la définition "végétarien" / <i>In compliance with "Vegetarian" definition</i> :	Oui / Yes
Conforme à la définition "végétalien" / <i>In compliance with "Vegan" definition</i> :	Oui / Yes
Présence d'alcool / <i>With alcohol</i> :	Non / No
Produit d'origine animale / <i>Product of animal origin</i> :	Non / No
Conforme à la définition "KOSHER" / <i>In compliance with "KOSHER" definition</i> Certifié par TOP-K / <i>certified by TOP-K</i>	Oui / Yes
Conforme à la définition "halal" / <i>In compliance with "halal" definition</i>	Oui / Yes
Colorant / <i>Dye</i>	Non / No
Nanomatériaux / <i>Nanomaterials</i>	Non / No
Allergène / <i>Allergen</i> , D'après le règlement 1169/2011 du 25 octobre 2011 et ses modifications ultérieures / <i>In accordance with European and French Regulations : Regulation 1169/2011 of the 25th of October 2011 and its subsequent amendments</i>	Non / No
REACH : Les huiles à usage alimentaire sont conformes à la réglementation CE 178/2002 et CE 852 / 2004 et ne sont pas soumises à déclaration REACH (article 2.5.b) / <i>The food oils are conform to CE regulation 178 / 2002 and 852 / 2004 and are not subject to REACH declaration (Article 2.5.b)</i>	