



01 ZA LAPOUYADE - 33230 ST MEDARD DE GUIZIERES

TEL: 05. 57. 69. 62. 31 - FAX : 05. 57. 69. 61. 84

MAIL : cuisinor@huileriegid.fr - SITE : <http://www.huileriegid.fr/>

Mise à jour : 23/05/23

Huile GIDOLIVE / GIDOLIVE oil

Mélange d'huile de Tournesol raffinée et d'huile d'olive Vierge Extra à 30%

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
3281711100013	GO1	0.95	0.92	1	Bouteille	15	810	54	810	6
3281711100051	GO5	4.73	4.6	5	Bidon	4	720	36	144	4
	OT985 ou OT900	966	900	985	Container		985			

Identification / Identification

Dénomination/ Designation :	Huile GIDOLIVE / GIDOLIVE oil
Ingrédients / Ingredients :	Huile de tournesol raffinée 70%, huile d'olive vierge Extra 30% / 70% of refined sunflower oil, 30% of extra virgin olive oil
Additifs / Additives :	Non / No
Lieu de raffinage / Refining place	France ou Espagne pour l'huile de tournesol / France or Spain for sunflower oil
Lieu d'extraction / Extraction site :	Huile d'Olive vierge Extra: Espagne Tournesol: Europe des 27, Mer noire (Ukraine, Moldavie,...) Argentine. / Extra Virgin Olive oil : Spain Sunflower oil : Europe of 27, Black Sea (Ukraine, Moldavia, ...), Argentina
Position OGM / GMO position :	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. 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.
Code Douanier / Customs Code	15 15 90 99

Caractéristiques organoleptiques / Organoleptic characteristics

Texture / State :	Liquide à 20°C / Liquid at 20°C
Goût et odeur / Taste and smell :	Odeur et goût fruité / Fruity smell and taste
Aspect / Colour :	Jaune foncé à vert. A basse température, l'huile peut se troubler, elle redeviendra Claire à T°C ambiante sans être altérée/ 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.



01 ZA LAPOUYADE - 33230 ST MEDARD DE GUIZIERES

TEL: 05. 57. 69. 62. 31 - FAX : 05. 57. 69. 61. 84

MAIL : cuisinor@huileriegid.fr - SITE : <http://www.huileriegid.fr/>

Mise à jour : 23/05/23

Huile GIDOLIVE / GIDOLIVE oil

Mélange d'huile de Tournesol raffinée et d'huile d'olive Vierge Extra à 30%

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)



01 ZA LAPOUYADE - 33230 ST MEDARD DE GUIZIERES

TEL: 05. 57. 69. 62. 31 - FAX : 05. 57. 69. 61. 84

MAIL : cuisinor@huileriegid.fr - SITE : <http://www.huileriegid.fr/>

Mise à jour : 23/05/23

Huile GIDOLIVE / GIDOLIVE oil

Mélange d'huile de Tournesol raffinée et d'huile d'olive Vierge Extra à 30%

Composition en acide gras * / Fatty acid profil * :

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



01 ZA LAPOUYADE - 33230 ST MEDARD DE GUIZIERES
 TEL: 05. 57. 69. 62. 31 - FAX : 05. 57. 69. 61. 84
 MAIL : cuisinor@huileriegid.fr - SITE : <http://www.huileriegid.fr/>

Mise à jour : 23/05/23

Huile GIDOLIVE / GIDOLIVE oil

Mélange d'huile de Tournesol raffinée et d'huile d'olive Vierge Extra à 30%

Contaminants / Contaminants :

ANALYSES / ANALYSES	UNITES / UNITS	LIMITES / LIMITS	METHODES / METHODS
Métaux lourds / Heavy metals			
- Fer / Iron (Fe)	mg/kg	≤ 1.5	NF EN 15763
- Cuivre / Copper (Cu)	mg/kg	≤ 0.1	NF EN 15763
- Plomb / Lead (Pb)	mg/kg	≤ 0.1	
- Arsenic / Arsenic (As)	mg/kg	≤ 0.1	
Résidus de pesticides / Pesticides			
- Organophosphorés / Organophosphorus	mg/kg	< LMR/MRL	Chromatographie Phase Gazeuse + Spectrométrie de Masse / Gaz Chromatography + Mass Spectrometry
- Organochlorés / Organochlorine	mg/kg	< LMR/MRL	
- Pyréthrinoïdes / Pyrethrinoides	mg/kg	< LMR/MRL	
HAP et BaP / PAH and BaP			
- Benzo(a)pyrène (Bap)	µg/kg	≤ 2	Chromatographie Phase Gazeuse + Spectrométrie de Masse / Gaz Chromatography + Mass Spectrometry
- Somme / Sum (Benzo(a)pyrène + Benzo(a)anthracène + Chrysène + Benzo(b)fluoranthène)	µg/kg	≤ 10	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)	pg/g	≤ 1.25	Chromatographie Phase Gazeuse Haute Résolution + Spectrométrie de masse Haute Résolution/ High Resolution
- Somme des dioxines / Sum of dioxin (OMS-PCDD / F-TEQ)	pg/g	≤ 0.75	Gaz Chromatography + High Resolution Mass Spectrometry
- Somme des 6 PCB indicateurs / Sum of 6 indicator PCBs	ng/g	≤ 40	
Huile minérale, analyse des hydrocarbures de C10 à C56 / Mineral oil hydrocarbon C10-C56	mg/kg	≤ 50 (quantification limit)	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.

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.



01 ZA LAPOUYADE - 33230 ST MEDARD DE GUIZIERES
TEL: 05. 57. 69. 62. 31 - FAX : 05. 57. 69. 61. 84
MAIL : cuisinor@huileriegid.fr - SITE : <http://www.huileriegid.fr/>

Mise à jour : 23/05/23

Huile GIDOLIVE / GIDOLIVE oil

Mélange d'huile de Tournesol raffinée et d'huile d'olive Vierge Extra à 30%

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. Maximal T°C of frying: 180°C. Introduce food slowly when the oil is for good temperature.
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>

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>	