

## **SPECIFICATIONS TECHNIQUES : Huile de pépin de raisin**

### **PRODUIT :**

Huile de pépins de raisin raffinée.

### **DESCRIPTION :**

Huile extraite de pépins de raisin, soumise à un raffinage complet.

### **COMPOSITION/COMPOSITION :**

Huile de pépins de raisin raffinée.

### **MODE D'UTILISATION :**

Ajouter le produit directement aux aliments, en réalisant des sauces, dans la proportion souhaitée.

Il peut également être utilisé pour la friture.

### **CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :**

Aspect : Liquide et transparent, conservé à 20°±2°C pendant vingt-quatre heures.

Couleur : Jaune pâle.

Odeur et saveur : Normale, avec ses arômes propres et caractéristiques, sans accusation symptômes de rancissement, d'altération ou de contamination.

### **CARACTÉRISTIQUES PHYSICOCHIMIQUES :**

Acidité (% acide oléique) : 0,2 max.

Indice de peroxyde : ≤10 mqO2/Kg maximum.

Couleur : ≤ 90 AU et 6 UR et 7 UAZ.

Humidité et matières volatiles : 0,1% max.

Impuretés insolubles dans l'éther de pétrole : 0,05% max.

Résidu de savon: Négatif.

Indice de saponification : De 185 à 198

Réaction de Halphen : Négatif.

Indice d'iode (méthode Hanus) : De 125 à 150

Indice de réfraction (à 25°C) : De 1,473 à 1,475.

Test à froid : Négatif.

### **Siège Social L&C Trading Groupe DOCILE**

9 Bis Avenue François Cuzin Les jardins de cuzin N° 102  
04000 Digne les bains

## COMPOSITION D'ACIDES GRAS (%) / COMPOSITION D'ACIDES GRAS (%)

### Saturé :

C12:0 Laurique 0,1 max.  
C14:0 Myristique 0,1 max.  
C16:0 Palmitique 5 min 10 max  
C17:0 Heptadécanoïque 0,2 max.  
C18:0 Stéarique 3 min. 5 maximum  
C20:0 Arachidique 0,1 max

### Mono insaturé :

C16:1 Palmitoléique 1,2 max.  
C18:1 Oléique 12 min. 28 maximum

### Polyinsaturés :

C18:2 Linoléique 58 min. 77 maximum  
C18:3 Linoléique 1 max.

Esters non glycéridiques : Négatif.

Acides gras saturés en position  $\beta$  des triglycérides.  $\leq 1$  pour 100

## COMPOSITION DE LA FRACTION STÉROLS %

Cholestérol :  $\leq 0,5$  max.  
Brassicastérol :  $\leq 0,2$  max.  
Campestérol : 5,0 min. 13,0 maximum  
Stigmastérol : 4,5 min. 13,0 maximum  
B-silostérol : 42,0 min. 70,0 maximum  
 $\Delta 7$ -Stigmastérol : 1,5 min. 6,9 maximum  
 $\Delta 7$ -stigmastérol : 6,5 min. 24,0 maximum  
 $\Delta 7$ -avenasterol : 3,0 min. 9,0 maximum  
Autres stérols : 9,5 max.  
Stérols totaux : 1700 ppm min. 5200 ppm maximum

## CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

En raison de la caractéristique de ce produit, il a une faible activité de l'eau (aw), il ne présente pas

possibilité de développement microbien.

En raison de la faible activité de l'eau (aw) de ce produit, il ne présente aucun risque d'infection microbienne.  
développement.

**Siège Social L&C Trading Groupe DOCILE**

9 Bis Avenue François Cuzin Les jardins de cuzin N° 102  
04000 Digne les bains

## DÉCLARATION DES ALLERGÈNES (Inclus dans l'Annexe II du règlement 1169/11) :

Allergènes	Présence	Traces
Céréales avec gluten et dérivés	Non	Non
Crustacés et dérivés	Non	Non
Oeufs et dérivés	Non	Non
Poissons et produits de la pêche	Non	Non
Arachides et dérivés	Non	Non
Soja et dérivés	Non	Non
Lait et dérivés (dont lactose)	Non	Non
Fruits à coque et dérivés	Non	Non
Céleri et dérivés	Non	Non
Moutarde et dérivés	Non	Non
Graines de sésame et dérivés	Non	Non
Anhydride sulfureux et sulfites (> 10 mg/kg ou l de SO <sub>2</sub> )	Non	Non
Lupins et dérivés	Non	Non
Mollusques et dérivés	Non	Non

## INFORMATIONS NUTRITIONNELLES (Valeurs mesurées pour 100 gr de produit)\* :

Valeur énergétique	3700 KJ / 900 Kcal
Graisse	100 g
Dont saturés	11,4 g
Glucides	0 g
Dont sucres	0 g
Protéines	0 g
Sel	<0,013 g

\*Valeurs standards selon les tableaux de composition nutritionnelle (Tables Anses Ciqual 2020/ 2020).

## **RAYONNEMENTS :**

Ce produit n'a pas été irradié.

## **OGM/OGM :**

Ce produit n'entre pas dans le champ d'application du Règlement CE 1829/2003 (Alimentaire et aliments OGM). Autrement dit, il ne contient ni ne consiste en OGM, ni n'a été produit à partir d'OGM, ni contient des ingrédients produits à partir d'OGM. Il n'est donc pas soumis aux exigences spécifiques concernant l'étiquetage établi dans le règlement susmentionné.

## **CONTAMINANTS :**

Le produit est conforme aux dispositions du RÈGLEMENT DE LA COMMISSION (UE) 2023/915 du 25 avril 2023 concernant les limites maximales pour certains contaminants présents dans les aliments et pour le que le règlement (CE) n° 1881/2006 et ses modifications ultérieures soient abrogés.

## **CONSERVATION / DURÉE DE CONSERVATION :**

Conserver le produit à l'abri de la chaleur et de la lumière dans un endroit sec et frais. À des températures inférieures

A 20°C, les huiles perdent leur éclat et donnent un aspect moins transparent. Ce fait est un caractère intrinsèque des huiles. Certaines huiles végétales, à des températures plus basses, peuvent

présenter différents degrés de solidification, selon le type d'huile.

Durée de conservation : 18 mois.

## **RECOMMANDATIONS :**

Il est recommandé que la température de friture ne dépasse pas 170°C. Plus la température du processus est élevée, plus l'altération des huiles est rapide, réduisant leur durée de vie (dans les huiles de friture les composés polaires ne doivent pas atteindre 25 %).

Après utilisation, filtrer l'huile à froid pour éliminer les résidus solides et la conserver couverte et protégée de la lumière.