



huiles & condiments

SPECIFICATIONS TECHNIQUES : Huile de tournesol

- **NOM COMMERCIALE DU PRODUIT :** Huile de tournesol raffinée et hivernée
- **MARQUE COMMERCIALE:** Docile
- **DEGRÉS D'ACIDITÉ:** < 0,20°C MAX.
- **DESCRIPTION:** Huile extraite de graines de tournesol (*Helianthus annuus*) soumise à un hivernage et un raffinage complet.
- **COMPOSITION (ingrédients):** huile de tournesol raffinée et frittée et diméthylpolysiloxane (E-900)
- **CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES:**
 - Aspect: propre et transparents à une température de 216°C
 - Couleur: jaune pâle
 - Odeur et saveur: normales, avec ses propres arômes caractéristiques, sans symptômes de rancissement.

ANALYSE SPÉCIFIQUE :

- Indice de peroxyde : 5 mqO₂/kg max.
- Couleur :
 - lovibond
 - Jaune 25 maximum
 - Rouges 2,5 maximum
 - Bleu 0,1 maximum
- Savon : négatif
- Froid : négatif
- Indice d'iode : 78 min 141 max
- Indice de réfraction : 1,461 min. 1 471 maximum

COMPOSITION D'ACIDES GRAS %:

- Saturé
 - C12:0 Laurique 0,1 Max
 - C14:0 Myristique 0,1 Max
 - C16:0 Palmítico 2,6 min. 7.6Max
 - C17:0 Margarico 0,2 Max
 - C18:0 Stéarique 2,1.min 6,5 Max
 - C20:0 Arachico 0,5 maximum
 - C22:0 Behenico 1.6 Max
 - C24:0 Lignocérique 0,5 Max



huiles & condiments

- Monoinsaturé
 - C16:1 Palmitoléique 0,3 Max
 - C17:1 Acide heptadécénoïque 0,1 Max
 - C18:1 Oléique 14,0 min 90,7 Max
 - C20:1 Gadoléique 0,5 Max
- Polyinsaturé
 - C18:2 Linoléique 2,1 min. 74 maximum
 - C18:3 Linoléique 0,3 Max
- Acides gras saturés en position 2 des triglycérides : 1% Max

COMPOSITION DE LA FRACTION STÉROL %:

Cholestérol : 0,5 maximum
Brassicastérol : 0,2 Max
Campestérol : 5,0 min 13,0 Max
Stigmastérol : 4,5 min 13,0 Max
B-sitostérol : 42,0 min 70,0 Max
 Δ 5-avénastérol : 1,5 min 6,9 Max
 Δ 7-stigmastérol : 6,5 min 24,0 Max
 Δ 7-avénastérol : 3,0 min 9,0 Max
Autres stérols : 9,5 Max
Stérols totaux : 1 700 ppm min 5 200 ppm Max

CONTAMINANTS:

Somme des dioxines (PCDD/F-WHO TEQ) : 0,75 pg/g lipide Max
Somme des dioxines et des PCB de type dioxine
(OMS PCDD/FPCB TEQ) : 1,25 pg/g de matières grasses Max
Somme de PCB28, PCB52, PCB 101
PCB138, PCB 153 et PCB180 (ICES-6) : 40 ng/g Max de graisse

Benzo(a)pyrène : 2,0 ppb maximum
Somme du benzo(a)pyrène, du benzo(a)anthracène,
Benzo(b)fluoranthène et chrysène : 10,0 ppb Max

Plomb : 0,1 ppm maximum
Fer : 3,0 ppm maximum
Cuivre : 0,1 ppm maximum



huiles & condiments

ORGANISMES GÉNÉTIQUEMENT MODIFIÉS:

- Il ne contient pas ou est composé d'OGM.
- Il n'a pas été produit à partir d'OGM et ne contient pas d'ingrédients produits à partir de ces organismes.

CONSERVATION:

Température de stockage recommandée : 25° C

Conditions de stockage : température ambiante, récipient fermé.

CONSOMMATEURS:

Spéciale restauration / haut rendement.

EMBALLAGE:

Bouteille PET 5 L

Bouteille PET 10 L

Bouteille en plastique de 25 L

Bidon plastique de 1000 L