

Fiche technique



GMP+ FSA assured
GMO controlled
(FRA) N°GMP058183

1. Dénomination du produit

Huile brute de Colza

Dénomination selon le catalogue communautaire des matières premières : « Huiles et matières grasses végétales » N°2.20.1

2. Composition et origine

Huile de colza brute issue de la trituration par pression de graines de colza 00.

Origine des graines : France – Allier et départements limitrophes

Site de trituration : UCAL Stockage et Protéines - Le Pallier - 03150 VARENNES-SUR-ALLIER

3. Débouché :

Matière première à destination de l'alimentation humaine ou animale

4. Caractéristiques physico-chimiques :

Huile obtenue par pression **mécanique, sans utilisation de solvant** (75% huile de 1^{ère} pression et 25% huile de 2nde pression). L'huile brute est décantée et filtrée mécaniquement.

Aspect : Liquide doré. Exempt de saveur et d'odeur étrangères et de toute rancidité.

Cette huile n'a subi aucun traitement après sa filtration.

Humidité <0,5%

Impureté <0,1%

Humidité + Impuretés <0,5%

5. Caractéristiques technologiques

Répartition des différents acides gras (en% des acides gras totaux) :

- Σ acides saturés : 6 à 8% MS
- Σ acides mono-insaturés : 55 à 65 % MS /
 - dont **acide oléique (C 18 :1)** : 51 à 70% MS
- Σ acides polyinsaturés : 26 à 32 % MS
 - dont **acide linoléique (C18 :2)** : 15 à 30%
 - **acide linoléique (C18 :3)** : 5 à 14 %
- Acides gras libres (FFA) <2%MS

Vitamine E : 25-35 mg/100g (en équivalent α Tocophérol)

Phosphore : <300 mg/kg

Microbiologie : Aucun problème de stabilité microbiologique

6. Caractéristiques réglementaires ou sanitaires

Non étiquetable OGM

Allergènes : Traces éventuelles (mention facultative)

- Fabriquée en atelier qui manipule ou utilise (soja)
- Matière première susceptible d'être entrée en contact avec des céréales à paille (gluten) aux étapes moissons / stockage agricole

Allégation alimentaire (Décret n° 2008-184 du 26 /02/08 - code de la consommation graisses et huiles comestibles)

- Acide érucique (C22 :1) <2% de la teneur en acide gras totaux
- Acidité oléique <2%
- Composés polaires <14 %MS
- Polymères de triglycérides < 25 %MS

Teneurs maximales (codex stan 210)

- Fer <5,0 mg/kg
- Cuivre <0,4 mg/kg
- Indice de peroxyde <15 milliéquivalents d'oxygène actif/kg d'huile

