

# Fiche technique

## 1. Dénomination du produit - *Product name*

Huile de Tournesol oléique brute - *Crude oleic sunflower oil*

Dénomination selon le catalogue communautaire des matières premières : « Huiles et matières grasses végétales » N°2.20.1 - *Name according to the Community catalog of raw materials: "Vegetable oils and fats" No. 2.20.1*



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

## 2. Composition et origine - *Composition and origin*

Obtenu par pression de graines de tournesol 100% oléique - *Obtained from pressing 100% oleic sunflower seeds*

**Origine des graines :** France – Allier et départements limitrophes – **Origine :** France

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

## 3. Débouché - *Outlet*

Matière première à destination de l'industrie de l'alimentation humaine ou animale - *Raw material for human or animal food industry.*

## 4. Caractéristiques physico-chimiques - *Physico-chemical characteristics*

Huile obtenue par pression **mécanique, sans utilisation de solvant** (75% huile de 1<sup>ère</sup> pression et 25% huile de 2<sup>ème</sup> pression). L'huile brute est décantée et filtrée mécaniquement – *Crude oil obtained by mechanical pressure, without the use of solvent.*

Aspect : Liquide doré. Exempt de saveur, d'odeur étrangères et de toute rancidité. - *Golden liquid. Free of foreign flavor, odor, rancidity.*

Cette huile n'a subi aucun traitement après sa filtration. - *Any treatment after filtration.*

Humidité / *Humidity* <0,5%      Impureté / *Impurity* <0,1%      Humidité + Impuretés / *Humidity + Impurity* <0,5%

## 5. Caractéristiques technologiques - *Technological characteristics*

Répartition des différents acides gras (en% des acides gras totaux) - *Distribution of the different fatty acids (% of total fatty acids) :*

- $\Sigma$  acides saturés - *saturated acids* : 6 à 10% MS - DM
  - dont **acide palmitique** - *of which palmitic acid* (C16 :0) : 2.6 - 5 % MS - DM
  - dont **acide stéarique** - *of which stearic acid* (C18 :0) : 2.9 - 6.2 % MS - DM
  - dont **acide arachidique** - *of which arachidic acid* (C20 :0) : 0.2 - 0.5 % MS - DM
  - dont **acide béhénique** - *of which behenic acid* (C22 :0) : 0.5 - 1.6 % MS - DM
- $\Sigma$  acides mono-insaturés - *monounsaturated acids* : 75 - 92% MS - DM
  - dont **acide oléique** - *of which oleic acid* (C 18 :1) : 75 - 90.7 % MS - DM
  - $\Sigma$  acides polyinsaturés - *polyunsaturated acids* : 10 - 21 % MS - DM
  - dont **acide linoléique** - *of which linoleic acid* (C18 :2) : 2.1 - 17% MS - DM

Phosphore : 100 à 150 mg/kg - *Phosphorus: 100 to 150 mg/kg*

Vitamine E : 45 à 90 mg/100g (en équivalent  $\alpha$  Tocophérol) - *Vitamin E : 45 to 90 mg/100g (in  $\alpha$  Tocopherol equivalent)*

Microbiologie : Aucun problème de stabilité microbiologique - *Microbiology : No microbiological stability issues*

## 6. Caractéristiques réglementaires ou sanitaires - *Regulatory or health characteristics*

**Non étiquetable OGM - *Not labeled GMO***

**Allergènes :** Traces éventuelles (mention facultative) - **Allergens :** Possible traces (optional mention)

- Fabriquée en atelier qui manipule ou utilise (soja) - *Manufactured in a workshop that handles or uses (soya)*
- Matière première susceptible d'être entrée en contact avec des céréales à paille (gluten) aux étapes moissons / stockage agricole - *Raw material likely to have come into contact with straw cereals (gluten) during the harvest / agricultural storage stages*

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

- Acidité oléique Acides gras libres (FFA) - *Oleic acidity Free fatty acids (FFA) < 2%MS - DM*
- Composés polaires - *Polar compounds <14 % MS - DM*
- Polymères de triglycérides - *Polymers of triglycerides < 25 %MS - DM*

**Teneurs maximales** (codex stan 210) - **Maximum levels** (codex stan 210)

- Fer - *Iron* < 5,0 mg/kg
- Cuivre - *Copper* < 0,4 mg/kg
- Indice de peroxyde - *Peroxide index* <15 milliéquivalents d'oxygène actif/kg d'huile - *mEq of active oxygen/kg of oil*

