

21819  
21084**HUILERIE GID**  
AU SERVICE DES MÉTIERS DE BOUCHE DEPUIS 1942**PRO à PRO**Date de validation  
07/02/2020

01 ZA LAPOUYADE - 33230 ST MEDARD DE GUIZIERES

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

MAIL : [cuisinor@huileriegid.fr](mailto:cuisinor@huileriegid.fr) - SITE : <http://www.huileriegid.fr/>

Mise à jour le : 03/09/2018

**Huile CUISINOR / CUISINOR Oil****Références /References :**

| Code EAN       | Code interne       | Volume (Litre) | Poids brut (kg) | Poids Net (kg) | Unité de livraison | UVC/ Carton | Litres | Cartons/ Palette | UCV/ Palette | Nombre de couche/ palette |
|----------------|--------------------|----------------|-----------------|----------------|--------------------|-------------|--------|------------------|--------------|---------------------------|
| 3281711000 016 | C1                 | 1              | 0.95            | 0.92           | Bouteille          | 15          | 810    | 54               | 810          | 6                         |
| 3281711000 054 | C5                 | 5              | 4.73            | 4.6            | Bidon              | 4           | 720    | 36               | 144          | 4                         |
| 3281711000 108 | C10                | 10             | 9.5             | 9.2            | Bidon              | /           | 720    | /                | 72           | 3                         |
| 3281711000 207 | C20                | 20             | 19.2<br>0       | 18.4           | Bidon              | /           | 840    | /                | 42           | 3                         |
| 3281711000252  | C25                | 25             | 24.1            | 23             | Fut                | /           | 825    | /                | 33           | 3                         |
|                | C985<br>ou<br>C900 | 985            | 966             | 900            | Container          |             | 985    |                  |              |                           |

**Identification / Identification :**

|                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| Dénomination légale                  | Huile végétale réservée à la friture  |
| Dénomination / Designation :         | Huile CUISINOR / CUISINOR oil   |
| Ingrédients / Ingredients :          | Tournesol, Tournesol oléique, Colza, Pépins de raisin, Agent antimousse : DMPS (E900) / sunflower, rapeseed, Sunflower oleic, grape seeds, defoaming agent: DMPS ( E900)  |
| Additifs / Additives :               | DMPS (E900)   |
| Lieu de raffinage / Refining place : | France et Espagne / France and Spain  |
| 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.<br>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 : | Neutre / Neutral                |
| Aspect / Colour :                 | Jaune pâle / Pale yellow        |



## Huile CUISINOR / CUISINOR Oil

### Caractéristiques nutritionnelles moyennes / Average nutrition facts

|  | UNITES / UNITS | NORMES/NORMS (pour/per 100g) |
|--|----------------|------------------------------|
| Energie / Energy   | Kcal<br>KJ     | 900<br>3700                  |
| Protéines / Protein  | g              | 0                            |
| Glucides / Carbohydrates                                     | g              | 0                            |
| Dont sucres/which sugars                                     | g              | 0                            |
| Lipides / Total fat  | g              | 100                          |
| Dont acides gras saturés / Saturates fatty acids             | g              | 10                           |
| Dont acides gras monoinsaturés / Monounsaturates fatty acids | g              | 40                           |
| Dont acides gras polyinsaturés / Polyunsaturates fatty acids | g              | 50                           |
| 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           | 0.914 - 0.920 * | NF ISO 6883        |
| Point de fumée / Smoke point  | °C             | > 220           | NF EN ISO 5508     |
| Teneur en impuretés/ Impurity tenor                                       | %              | < 0.05          | NF EN ISO 5508     |
| Humidité / Moisture   | %              | ≤ 0.2           | NF EN ISO 662      |
| Acidité Oléique / Free Fatty Acid as Oleic Acid                           | %              | ≤ 0.1           | NF EN ISO 660      |
| Indice de Peroxyde (sortie de raffinage) / Peroxyde value (refining exit) | meq/Kg         | ≤ 10            | NF ISO 3960        |

\* D'après le CODEX ALIMENTARIUS STAN 210 (Amendé 2005, Révisé 2009) / \* In compliance with the CODEX ALIMENTARIUS STAN 210 (Amended 2005, Reviewed 2009)



01 ZA LAPOUYADE - 33230 ST MEDARD DE GUIZIERES

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

MAIL : [cuisinor@huileriegid.fr](mailto:cuisinor@huileriegid.fr) - SITE : <http://www.huileriegid.fr/>

Mise à jour le : 03/09/2018

## Huile CUISINOR / CUISINOR Oil

### 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            | 5.5                | Phase gazeuse /    |
| Palmitoléique / Palmitoleic | C16:1            | 0.1                | Gaz chromatography |
| Stéarique / Stearic         | C18:0            | 3.3                | NF EN ISO 5508     |
| Oléique / Oleic             | C18:1            | 41.7               | Et                 |
| Linoléique / Linoleic       | C18:2            | 45.4               | NF EN ISO 5509     |
| Linoléique / Linolenic      | C18:3            | 1.5                |                    |
| Arachidique / Arachidic     | C20:0            | 0.3                |                    |
| Gadoléique / Gadoleic       | C20:1            | 0.4                |                    |
| Béhénique / Behenic         | C22:0            | 0.6                |                    |
| Erucique / Erucic           | C22:1            | 0.1                |                    |
| Lignocérique / Lignoceric   | C24:0            | 0.2                |                    |

\* D'après le CODEX ALIMENTARIUS STAN 210 (Amendé 2005, Révisé 2009) / \* In compliance with the CODEX ALIMENTARIUS STAN 210 (Amended 2005, Reviewed 2009)



## Huile CUISINOR / CUISINOR Oil

### Contaminants / Contaminants :

| ANALYSES / ANALYSES  | UNITES / UNITS                   | LIMITES / LIMITS                  | METHODES / METHODS  |
|--|----------------------------------|-----------------------------------|---|
| <b>Métaux lourds / Heavy metals 1</b><br>- Fer / Iron (Fe)<br>- Cuivre / Copper (Cu)<br>- Plomb / Lead (Pb)<br>- Arsenic / Arsenic (As)  | mg/kg<br>mg/kg<br>mg/kg<br>mg/kg | ≤ 1.5<br>≤ 0.1<br>≤ 0.1<br>≤ 0.1  | NF EN 15763<br>NF EN 15763  |
| <b>Résidus de pesticides / Pesticides<sup>2</sup></b><br>- Organophosphorés / Organophosphorus<br>- Organochlorés / Organochlorine<br>- Pyréthrinoïdes / Pyrethrinoids   | mg/kg<br>mg/kg<br>mg/kg          | < LMR<br>< LMR<br>< LMR           | Chromatographie phase gaz +<br>détection spécifique ECD-NPD /<br>Gaz Chromatography + specific<br>detection ECD-NPD                               |
| <b>HAP et BaP / PAH and BaP<sup>3</sup></b><br>- Benzo(a)pyrène (Bap)<br>- Somme / Sum (Benzo(a)pyrène + Benzo(a)anthracène +<br>Chrysène + Benzo(b)fluoranthène)  | µg/kg<br>µg/kg                   | ≤ 2<br>≤ 10                       |   |
| <b>Dioxines et PCB / Dioxins and PCB<sup>3</sup></b><br>- Somme des dioxines et PCB de type dioxine / Sum of<br>dioxin and dioxin-like PCBs (OMS-PCDD / F-PCB- TEQ)<br>- Somme des dioxines / Sum of dioxin (OMS-PCDD/ F-TEQ)<br>- Somme des 6 PCB indicateurs / Sum of 6 indicator PCBs | pg/g<br>pg/g<br>ng/g             | ≤ 1.25<br>≤ 0.75<br>≤ 40          |   |
| <b>Huile minérale, analyse des hydrocarbures de C10 à C56 /<br/>Mineral oil hydrocarbon C10-C56</b>  | mg/kg                            | ≤ 50<br>(quantification<br>limit) | Méthode interne répliquée de<br>l'ITERG ou laboratoire externe /<br>Intern method from ITERG<br>(FEDIOL recommandation) or<br>external laboratory |

<sup>1</sup> Selon le règlement CE n°1881/2006 et ses modifications ultérieures et le CODEX-STAN 210 (Amendé 2005, Révisé 2009) / In compliance with regulation CE 1881/2006 and its subsequent modifications and the CODEX-STAN 210 (Amended 2005, Reviewed 2009)

<sup>2</sup> Selon le règlement CE n° 396/2005 et ses modifications ultérieures / In compliance with regulation CE n° 396/2005 and its subsequent amendments.

<sup>3</sup> Selon le règlement CE n°1881/2006 et ses modifications ultérieures / In compliance with regulation CE 1881/2006 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.



## Huile CUISINOR / CUISINOR Oil

### 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 (&lt;25°C)</i>   |
| Conseil d'utilisation / <i>Utilisation advices</i>                      | A utiliser pour la friture. Température maximale de friture : 180°C. Introduire les aliments doucement quand l'huile est à la bonne température / <i>To use for the frying. Optimal temperature of frying: 180°C. Introduce food slowly when the oil is for the good temperature</i> |
| DLUO/DDM  | 12 mois après conditionnement / <i>12 months after conditioning</i>  |
| Précautions d'emploi / <i>Precautions for 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 / 10L / 20L / 25L / 200L / 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 / More 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 "halal" / <i>In compliance with "halal" definition</i>                | Oui / Yes |
| Colorant / <i>Dye</i>  | Non / No  |
| Allergène selon les directives 2000/13/CE / <i>allergen, according to directive 2000/13/EC</i> | Non / No  |