



LA COMPAGNIE DES SAVEURS

Fiche Technique

HUILE SPECIALE PIZZA

Réf : PF 2155

Ind.révision : 8

Date : 16/11/2022

Page : 1/4

DENOMINATION LEGALE / LEGAL NAME

Huile spéciale Pizza / Special pizza oil

Huile de colza aromatisée pour assaisonnement et cuisson / Flavored sunflower oil for seasoning and cooking

REFERENCES REGLEMENTAIRES / REGULATION

CODEX STAN 210-1999, norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique

Décret n° 2008-184 du 26 février 2008

Règlement (CE) n°1881/2006 de la commission du 19 décembre 2006, et ses modifications ultérieures, portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires

Règlement (UE) N° 835/2011 de la commission du 19 août 2011, en ce qui concerne les teneurs maximales en HAP pour les denrées alimentaires

Règlement (CE) 396/2005 de la commission du 23 février 2005 et ses modifications ultérieurs, concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides dans les denrées alimentaires

Règlement INCO 1169/2011 de la commission du 25 octobre 2011, concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires

INGREDIENTS / INGREDIENTS

Huile de colza 95,7%, plantes aromatiques 1,5%, piment langue d'oiseau 1,3%, , arômes naturels (dont piment), poivre, piment

Rapeseed oil 95,7%, aromatics herbs 1,5%, chili 1,3%, natural flavorings (as chili), pepper, chili

ALLERGENES / ALLERGENS

Conforme au règlement UE N°1169/2011 du 25/10/2011 et leurs modifications ultérieures, et au décret N°2015-447 du 17 avril 2015.

Ne contient aucun allergène soumis à étiquetage

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

COULEUR	Bouteille garnie Huile limpide et brillante, de couleur jaune à orangé
ODEUR	Odeur légère de plantes aromatiques
GOÛT	Goût aromatique et piquant
TEXTURE	Fluide à 20°C



LA COMPAGNIE DES SAVEURS

Fiche Technique

HUILE SPECIALE PIZZA

Réf : PF 2155

Ind.révision : 8

Date : 16/11/2022

Page : 2/4

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES pour 100g / NUTRITION FACTS FOR 100g

Valeur énergétique / <i>Energie value</i>	900Kcal / 3700 KJ
Matières grasses / <i>Total fat</i>	100g
AG saturés / <i>Saturated fats</i>	7,3g
AG monoinsaturés / <i>Monounsaturated fats</i>	60g
AG polyinsaturés / <i>Polyunsaturated fats</i>	27g
Protéines / <i>Proteins</i>	quantités négligeables
Glucides / <i>Carbohydrates</i>	quantités négligeables
Sucres / <i>Sugars</i>	quantités négligeables
Sel / <i>Salt</i>	quantités négligeables

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / CHEMICAL/PHYSICAL CHARACTERISTICS

Acidité oléique / <i>Oleic acid</i>	≤ 0,3 %
Indice de peroxydes / <i>Peroxyde value</i>	≤ 10 méq d'O ₂ /Kg

COMPOSITION EN ACIDES GRAS / FATTY ACID METHYL ESTERS COMPOSITION

Acide Myristique (14 :0) / <i>Myristic</i>	≤ 0,2
Acide Palmitique (C16 :0) / <i>Palmitic</i>	2,5 – 7
Acide Palmitoléique (C16 :1) / <i>Palmitoleic</i>	≤ 0,6
Acide Stéarique (C18 :0) / <i>Stearic</i>	0,8 – 3
Acide Oléique (C18 :1) / <i>Oleic</i>	51 – 70
Acide Linoléique (C 18 :2) / <i>Linoleic</i>	15 – 30
Acide Linoléique (C18 :3) / <i>Linolenic</i>	5 – 14
Acide Arachidique (C20 :0) / <i>Arachidic</i>	0,2 – 1,2
Acide Gadoléique (20 :1) / <i>Gadoleic</i>	0,1 – 4,3



LA COMPAGNIE DES SAVEURS

Fiche Technique

HUILE SPECIALE PIZZA

Réf : PF 2155

Ind.révision : 8

Date : 16/11/2022

Page : 3/4

METAUX LOURDS / HEAVY METALS

Fer / Iron	≤ 1,5 ppm	Codex STAN 210-1999
Cuivre / Copper	≤ 0,1 ppm	
Plomb / Lead	≤ 0,1 ppm	Codex CXS 210
Arsenic	≤ 0,1 ppm	Codex STAN 193-1995

RESIDUS DE PESTICIDES / PESTICIDES

Organophosphorés / Organophosphorus	Règlement UE 396/2005 et ses modifications ultérieures
Organochlorés / Organochlorine	
Pyréthrinoïdes / Pyrethrinoides	

DIOXINES ET PCB / DIOXINS AND PCB

∑ des dioxines / ∑ of dioxin (OMS-PCDD/F-TEQ)	Conforme au Règlement (CE) N°1881/2006 et ses modifications ultérieures
∑ des dioxines et PCB de type dioxine / (OMS-PCDD/F-PCB-TEQ) / ∑ of dioxin and dioxin-like	
Somme des PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 et PCB180 (ICES 6)	

HYDROCARBURES AROMATIQUES D'HUILES MINERALES / MINERAL OIL AROMATIC HYDROCARBONS

MOAH

≤ 2 mg/kg

CONSERVATION / STORAGE CONDITION

DDM	18 mois
Conditions de stockage / Storage conditions	A l'abri de la chaleur et de la lumière / Away from heat and light



LA COMPAGNIE DES SAVEURS

Fiche Technique

HUILE SPECIALE PIZZA

Réf : PF 2155

Ind.révision : 8

Date : 16/11/2022

Page : 4/4

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES/ MICROBIOLOGY CHARACTERISTICS

L'huile en tant que produit anhydre ne permet pas la prolifération bactérienne
The oil is an anhydrous product and therefore it doesn't allow the proliferation of microorganisms

OGM / GMO

Huile issue de matières premières conventionnelles non OGM, et conformément à la réglementation, ne sont pas soumises à étiquetage
The oils are made from « conventional » raw materials ; they are GMO free and are not subject to labelling

IONISATION / IONIZATION

Ce produit ni aucune des matières premières le composant ne subissent de traitement ionisant (directive CE 1999/2)

ALIMENTARITE / FOOD CONTACT

Tous les emballages utilisés à la marque Soléou sont conformes aux exigences du Règlement 1935/2004 et de la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires

PCB

Carton de 6