



**Fiche technique**  
**Spécification des huiles**  
*Tecnical Specification Oils*

FTH55

**HUILE VIERGE DE COLZA BIO**  
**VIRGIN ORGANIC RAPESEED OIL**

Version 8  
Page 1/6

<b>Nom INCI / INCI name</b>	<i>Brassica napus olifera seed oil</i>
<b>N° CAS / CAS number</b>	8002-13-9
<b>N° EINECS / EINECS number</b>	273-313-5

<b>Composition</b>	100% huile vierge de colza / <i>100% rapeseed oil</i>
<b>Traitement / Treatment</b>	Pression à froid de graines de colza issues d'agriculture biologique <i>By cold pressure of rapeseed organic</i>
<b>Usage / Use</b>	Alimentaire / cosmétique <i>Food / cosmetic</i>
<b>Organisme certificateur / Certifier</b>	Bureau Véritas Agrément de l'INAO n° FR-BIO10
<b>Origine géographique de la matière première / Raw material geographic origin</b>	Les graines sont originaires d'Italie et de Roumanie / <i>Seeds come from Italy and Romania.</i>

**COMPOSITION CENTESIMALE**

*Percentage composition*

	<b>Présence</b>	<b>Nom INCI / INCI Name</b>	<b>N° CAS</b>	<b>N° EINECS /ELINCS</b>	<b>Catégorie / Category</b>
	100%	<i>Brassica napus olifera oil</i>	8002-13-9	273-313-5	Huile végétale / <i>vegetable oil</i>

**CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE**

*Organoleptic characters*

<b>Couleur : / Colour</b>	Jaune orangé <i>yellow-orange</i>
<b>Odeur : / Odour</b>	Colza <i>Rape</i>
<b>Gout : / Taste</b>	Colza <i>Rape</i>
<b>Texture : / Texture</b>	Liquide <i>Liquid</i>

<b>Remis à jour / Updated</b>	<b>verifie par / checked by</b>	<b>approuve par / approved by</b>
Service qualité	Service qualité	Directeur qualité
le 15/09/16	le 15/09/16	le 15/09/16

**COMPOSITION EN ACIDES GRAS (%)**

*Fatty acid composition (in %)*

C 14 :0 acide myristique / <i>myristic acid</i>	≤ 0,2
C 16 :0 acide palmitique / <i>palmitic acid</i>	2.5-7
C 16 :1 acide palmitoléique/ <i>palmitoleic acid</i>	≤ 0,6
C 18 :0 acide stéarique / <i>stearic acid</i>	0.8-3
C 18 :1 acide oléique / <i>oleic acid</i>	51-70
C 18 :2 acide linoléique / <i>linoleic acid</i>	15-30
C 18 :3 acide linoléique / <i>linolenic acid</i>	5-14
C 22 :0 acide béhénique / <i>behenic acid</i>	≤ 0.6
Total acide gras trans / <i>total trans fatty acid</i>	< 0,15

**CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES**

*NUTRITIONAL CHARACTERISTICS*

**(Pour 100 g / per 100g)**

<b>Energie / Energy (Kcal) / (KJ)</b>	900 / 3700
<b>Graisses dont / Fat including(g)</b>	100
<b>Acides gras saturés / Saturated fatty acids (g)</b>	8
<b>Acides gras mono-insaturé / Mono-unsaturated fatty acids (g)</b>	62
<b>Acides gras poly-insaturé / Polyunsaturated fatty acids (g)</b>	30
<b>Protéines / Protein (g)</b>	0
<b>Glucides / Carbohydrate(g)</b>	0
<b>Sel / Salt (g)</b>	0

**ANALYSES PHYSICO-CHIMIQUES**

*PHYSICAL AND CHEMICAL ANALYSIS*

<b>Acidité oléique / Oleic acidity</b>	≤ 2%
<b>Indice de peroxyde / Peroxide value</b>	≤ 15 meq d'O <sub>2</sub> /Kg .
<b>Densité à 20°C / Density at 20°C</b>	0.910-0.920
<b>Indice d'iode / Iodine value</b>	94-120
<b>Indice de saponification / Saponification value</b>	168-181 mg KOH / g
<b>Insaponifiable / Unsaponifiable matter</b>	≤ 20 g/kg
<b>Indice de réfraction à 40°C/ Refraction value at 40°C</b>	1,465-1.469

<b>Remis à jour / Updated</b>	<b>verifie par / checked by</b>	<b>approuve par / approved by</b>
Service qualité	Service qualité	Directeur qualité
le 15/09/16	le 15/09/16	le 15/09/16

	<b>Fiche technique</b> <b>Spécification des huiles</b> <i>Tecnical Specification Oils</i>	FTH55
	<b>HUILE VIERGE DE COLZA BIO</b> <b>VIRGIN ORGANIC RAPESEED OIL</b>	Version 8 Page 3/6

<b>CONTAMINANTS</b> Conforme au RCE n°1881/2006 et ses modifications <i>Conforms regulation CE1881/2006 and ist amendments</i>	
<b>Métaux lourds</b>  <i>Heavy metals</i>	Conforme au maximum admis au titre des métaux lourds (reglement CE1881/2006 et ses modifications)  <i>Conforms to maximum allowed under heavy metals (regulation CE1881/2006 and its amendments)</i>
<b>Plomb / Lead</b> <b>(ppm)</b>	<b>&lt; 0,1</b> (D'après le Codex alimentarius STAN 19-1981 (Rév.2-1999)/ <i>From the Codex STAN 19-1981 (Rév.2-1999)</i>
<b>Arsenic (ppm)</b>	<b>&lt; 0,1</b> (D'après le Codex alimentarius STAN 19-1981 (Rév.2-1999)/ <i>From the Codex STAN 19-1981 (Rév.2-1999)</i>
<b>Benzo(a)pyrène (ppb)</b>	<b>&lt; 2</b> (Selon le règlement CE 835/2011 et ses modifications / <i>According to EC Regulation 835/2011 and its amendments</i> )
<b>Dioxines et dioxine de type PCB / Dioxin and dioxin like PCB</b>  - Somme des dioxines (OMS-PCDD/F-TEQ) <i>Sum of dioxins (OMS-PCDD/F-TEQ)</i>  - Somme des dioxines et PCB de type dioxine (OMS-PCDD/F-PCB-TEQ)/ <i>Sum of dioxins and PCB (OMS-PCDD/F-TEQ)</i>	<b>&lt; 0,75pg/g de graisses</b> (selon le règlement CE 1259/2011 et ses modifications/ <i>According to EC Regulation 1259/2011 and its amendments</i> )  <b>&lt; 1,25 pg/g de graisses</b> (selon le règlement CE 1259/2011 et ses modifications / <i>According to EC Regulation 1259/2011 and its amendments</i> )
<b>Pesticides</b>  <i>Pesticids</i>	Conforme aux réglementations biologiques européennes– RCE 834/2007 et RCE 889/2008  <i>Accordance to Organic European regulations – R 834/2007 and 889/2008</i>
<b>OGM</b>  <i>GMO</i>	Produit non OGM Ne nécessite pas un étiquetage particulier selon le règlement 1829/2003 et 1830/2003 et ses modifications <i>No GMO product</i> <i>Does not require special labeling according to Regulation 1829/2003 and 1830/2003and its amendments</i>

Remis à jour / Updated	verifie par / checked by	approuve par / approved by
Service qualité	Service qualité	Directeur qualité
le 15/09/16	le 15/09/16	le 15/09/16

 <b>Cauvin</b> <i>Des huiles de connaisseur</i>	<b>Fiche technique</b> <b>Spécification des huiles</b> <i>Tecnical Specification Oils</i>	FTH55
	<b>HUILE VIERGE DE COLZA BIO</b> <b>VIRGIN ORGANIC RAPESEED OIL</b>	Version 8 Page 4/6

<b>Allergènes (pour usage alimentaire) /</b> Allergens (for food)	<p><b>Ne constitue pas</b> un ingrédient susceptible de provoquer des effets indésirables chez des individus sensibles selon la directive 2000/13/CE et ses modifications.</p> <p><i>Is not an ingredient that can cause adverse reactions in sensitive individuals according to Directive 2000/13/EC and its amendments.</i></p>
<b>Allergènes (pour usage cosmétique) /</b> Allergens (for cosmetic use)	<p><b>Ne constitue pas</b> un ingrédient susceptible de provoquer des effets indésirables chez des individus sensibles selon le règlement n°1223/2009 (Annexes II et III).</p> <p><i>It isn't an ingredient that can cause adverse reactions in sensitive individuals according to the regulation n° 1223/2009 (Annexes II and III).</i></p>
<b>Microbiologie / Microbiology</b>	Pas de développement microbien dans les huiles végétales alimentaires / <i>No microbial growth in vegetable oils</i>

<b>CARACTERISTIQUES</b> <i>Characteristics</i>	
<b>Absence d'huile minérale/ No mineral oil</b>	Ne contient pas d'huile minérale (hydrocarbures externes C10-C56) <i>Does not contain mineral oil (C10-C56 hydrocarbons external)</i>
<b>Solvants et conservateurs / solvents or preservatives.</b>	Ne contient ni de solvant ni de conservateur / <i>without solvents and preservatives.</i>

Remis à jour / Updated	verifie par / checked by	approuve par / approved by
Service qualité	Service qualité	Directeur qualité
le 15/09/16	le 15/09/16	le 15/09/16

	<b>Fiche technique</b> <b>Spécification des huiles</b> <i>Tecnical Specification Oils</i>	FTH55
	<b>HUILE VIERGE DE COLZA BIO</b> <b>VIRGIN ORGANIC RAPESEED OIL</b>	Version 8 Page 5/6

<b>Ionisation / Ionization</b>	Les huiles végétales ne sont pas ionisées / <i>Vegetable oils are not ionized.</i>
<b>Process d'hydrogénation</b> <i>Hydrogenation process.</i>	N'ont pas subi de process d'hydrogénation. <i>None</i>

<b>REGLEMENTATIONS</b> <i>Regulations</i>	
<b>Test sur les animaux / testing on animals</b>	Les Huiles Cauvin n'ont fait l'objet d'aucun test sur animaux / <i>Cauvin oils have been no testing on animals</i>
<b>Reach</b>	<p>Nous n'avons pas obligation d'enregistrement et par conséquent de pré-enregistrement des substances que nous vous vendons. En effet, le <b>règlement 987/2008 de la commission du 8 octobre 2008</b> modifie les annexes IV et V du règlement 1907/2006 du Parlement européen et du Conseil concernant l'enregistrement, l'évaluation et l'autorisation des substances chimiques, ainsi que les restrictions applicables à ces substances</p> <p><i>We have no obligation to register and pre-registration of substances that we sell. Indeed, Regulation 987/2008 of the Commission on 8 October 2008 amends Annexes IV and V to Regulation 1907/2006 of the European Parliament and of the Council concerning the registration, evaluation and authorization of chemicals and restrictions on these substances</i></p>

<b>Précaution de stockage</b> <i>Storage precaution</i>	Dans un endroit sec, à l'abri de la lumière et de la chaleur <i>In a dry storage, light protected and heat</i>
<b>Date limite de consommation optimale total</b> <i>Shelf life total</i>	24 mois à partir de la date de conditionnement <i>24 months from date of packaging</i>
<b>Conseil d'utilisation en usage industriel</b> <i>Directions for use in industry</i>	Les produits livrés doivent être utilisés dans les 3 mois après réception afin de conserver les qualités initiales du produit

Remis à jour / Updated	verifie par / checked by	approuve par / approved by
Service qualité	Service qualité	Directeur qualité
le 15/09/16	le 15/09/16	le 15/09/16

	<b>Fiche technique</b> <b>Spécification des huiles</b> <i>Technical Specification Oils</i>	FTH55
	<b>HUILE VIERGE DE COLZA BIO</b> <b>VIRGIN ORGANIC RAPESEED OIL</b>	Version 8 Page 6/6

	<i>The delivered products must be used in the 3 months after receipt in order to preserve the product's initial qualities</i>
<b>Conditionnement</b> <b>Packaging</b>	Bidons 20L, Fut 220L, Container 900kg A valider en fonction de la commande 20L cans, 220L drum, 900kg IBC <i>To validate according to the order</i>

Remis à jour / Updated	verifie par / checked by	approuve par / approved by
Service qualité	Service qualité	Directeur qualité
le 15/09/16	le 15/09/16	le 15/09/16