



Fiche technique
Spécification des huiles
Tecnical Specification Oils

FTH55

HUILE VIERGE DE COLZA BIO
VIRGIN ORGANIC RAPESEED OIL

Version 8
Page 1/6

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

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

COMPOSITION CENTESIMALE

Percentage composition

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

CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE

Organoleptic characters

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

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)

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

ANALYSES PHYSICO-CHIMIQUES

PHYSICAL AND CHEMICAL ANALYSIS

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

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

CONTAMINANTS

Conforme au RCE n°1881/2006 et ses modifications
Conforms regulation CE1881/2006 and ist amendments

Métaux lourds <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>
Plomb / Lead (ppm)	< 0,1 (D'après le Codex alimentarius STAN 19-1981 (Rév.2-1999)/ <i>From the Codex STAN 19-1981 (Rév.2-1999)</i>)
Arsenic (ppm)	< 0,1 (D'après le Codex alimentarius STAN 19-1981 (Rév.2-1999)/ <i>From the Codex STAN 19-1981 (Rév.2-1999)</i>)
Benzo(a)pyrène (ppb)	< 2 (Selon le règlement CE 835/2011 et ses modifications / <i>According to EC Regulation 835/2011 and its amendments</i>)
Dioxines et dioxine de type PCB / Dioxin and dioxin like PCB - 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>	< 0,75pg/g de graisses (selon le règlement CE 1259/2011 et ses modifications/ <i>According to EC Regulation 1259/2011 and its amendments</i>) < 1,25 pg/g de graisses (selon le règlement CE 1259/2011 et ses modifications / <i>According to EC Regulation 1259/2011 and its amendments</i>)
Pesticides <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>
OGM <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

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

Allergènes (pour usage alimentaire) / Allergens (for food)	<p>Ne constitue pas 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>
Allergènes (pour usage cosmétique) / Allergens (for cosmetic use)	<p>Ne constitue pas 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>
Microbiologie / Microbiology	Pas de développement microbien dans les huiles végétales alimentaires / <i>No microbial growth in vegetable oils</i>

CARACTERISTIQUES <i>Characteristics</i>	
Absence d'huile minérale/ No mineral oil	Ne contient pas d'huile minérale (hydrocarbures externes C10-C56) <i>Does not contain mineral oil (C10-C56 hydrocarbons external)</i>
Solvants et conservateurs / solvents or preservatives.	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

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

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

REGLEMENTATIONS <i>Regulations</i>	
Test sur les animaux / testing on animals	Les Huiles Cauvin n'ont fait l'objet d'aucun test sur animaux / <i>Cauvin oils have been no testing on animals</i>
Reach	<p>Nous n'avons pas obligation d'enregistrement et par conséquent de pré-enregistrement des substances que nous vous vendons. En effet, le règlement 987/2008 de la commission du 8 octobre 2008 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>

Précaution de stockage <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>
Date limite de consommation optimale total <i>Shelf life total</i>	24 mois à partir de la date de conditionnement <i>24 months from date of packaging</i>
Conseil d'utilisation en usage industriel <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

	Fiche technique Spécification des huiles <i>Technical Specification Oils</i>	FTH55
	HUILE VIERGE DE COLZA BIO VIRGIN ORGANIC RAPESEED OIL	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>
Conditionnement Packaging	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