

	Fiche technique – Huile de Colza Nature		N° : FT 1.001
	Groupe I – Huiles & Vinaigrettes		Version : 8
Date de rédaction :	14/07/2013	Date ultime de mise en application :	01/08/2013
Date de mise à jour :	08/05/2023	Copyright © Alvenat S.A.	

Caractéristiques	Huile de colza de première pression à froid nature
Emballage	<ul style="list-style-type: none"> - Bouteille en verre avec capsule en aluminium de 500 mL - Bidon en plastique de 5-10 L - Bag in box 3-5 L - Container plastique de 1000 L <p>Tous les emballages sont conformes concernant le contact avec les denrées alimentaires d'après le règlement CE N°1935 / 2004 ; N°852 / 2004 et du décret n°2007-766 ainsi que de l'arrêté du 19/10/2006</p>
Numéro de lot	7 chiffres : 2 premiers chiffres représentent l'année ; les 3 prochains chiffres représentent le nombre de jour dans l'année et les 2 derniers représentent les deux derniers chiffres de la fiche de production
Conditionnement	<ul style="list-style-type: none"> - Par caisse de 6-12 bouteilles en verre - Par palette de 576 bouteilles en verre - Par caisse de 3 bidons en plastique de 5L - Par palette de 120 bidons en plastique de 5L - Par palette de 60 bidons en plastique de 10L
Méthode distribution & Conservation	<ul style="list-style-type: none"> - A l'abri de l'air et de la lumière - A conserver entre 0°C et 20°C - Stockage à 18°C (entre 0°C et 20°C) et à l'abri de la lumière - Transport à 18 °C (0°C et 20°C) et à l'abri de la lumière
DDM	12 mois après production 8 mois lors de livraison
Ingrédients	Huile de Colza 100%, sans conservateurs et sans colorants
Origine produit	100% Belgique

Alvenat : Rue du Houisse, 15
5590 ACHÈNE
www.alvenatproduction.com

T. +32 (0) 83/66 86 00
F. +32 (0) 83/23 14 29
Mail : info@alvenat.com



	Fiche technique – Huile de Colza Nature		N° : FT 1.001
	Groupe I – Huiles & Vinaigrettes		Version : 8
Date de rédaction :	14/07/2013	Date ultime de mise en application :	01/08/2013
Date de mise à jour :	08/05/2023	Copyright © Alvenat S.A.	

Allergènes	ALLERGENES	Oui	Non	Utilisation de ces allergènes dans l'entreprise
		Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	Crustacés et produits à base de crustacés	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Œufs et produits à base d'œufs	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	Poissons et produits à base de poissons	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Arachides et produits à base d'arachides	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Soja et produits à base de soja	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Fruits à coque, à savoir: amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland, et produits à base de ces fruits	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Céleri et produits à base de céleri	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	Moutarde et produits à base de moutarde	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Alvenat : Rue du Houisse, 15
5590 ACHÊNE
www.alvenatproduction.com

T. +32 (0) 83/66 86 00
F. +32 (0) 83/23 14 29
Mail : info@alvenat.com



	Fiche technique – Huile de Colza Nature		N° : FT 1.001
	Groupe I – Huiles & Vinaigrettes		Version : 8
Date de rédaction :	14/07/2013	Date ultime de mise en application :	01/08/2013
Date de mise à jour :	08/05/2023	Copyright © Alvenat S.A.	

	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO2	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	Lupin et produits à base de lupin	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Mollusques et produits à base de mollusques	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Recommandations d'utilisation	Préparation de plats froids (salades, sauces, mayonnaises, vinaigrettes, etc.) Assaisonnement divers (légumes, viandes, poissons, ...) Point de fumée : 160°C			
Réserves	Les utilisateurs doivent vérifier les informations reprises sur les étiquettes car seules celles-ci font foi ; L'utilisateur reste seul responsable de l'utilisation de la dernière version en application des spécifications produits et de leurs annexes. Ces documents sont tenus à disposition sur simple demande adressée à ALVENAT sa.			
Caractéristiques organoleptiques	Etat : liquide Couleur : jaune Odeur : caractéristiques			

	Fiche technique – Huile de Colza Nature		N° : FT 1.001
	Groupe I – Huiles & Vinaigrettes		Version : 8
Date de rédaction :	14/07/2013	Date ultime de mise en application :	01/08/2013
Date de mise à jour :	08/05/2023	Copyright © Alvenat S.A.	

Caractéristiques physico-chimiques	Garanti sans OGM d'après les exigences ISO 17025 Garanti sans Ionisation			
	Métaux Lourds	Résultats	Méthode	
	Arsenic (As)	< 0.025 mg/kg	NF EN 13805/ NF EN ISO 15763	
	Plomb (Pb)	< 0.025 mg/kg	NF EN 13805/ NF EN ISO 15763	
	Cadmium (Cd)	< 0.005 mg/kg	NF EN 13805/ NF EN ISO 15763	
	Mercuré (Hg)	< 0.005 mg/kg	NF EN 13805/ NF EN ISO 15763	
Valeurs nutritionnelles moyennes (g/100g)	<ul style="list-style-type: none"> - Energie 900 Kcal/ 3698 kJ par100g - Matières grasses : 99,9g/100g dont acides gras saturés : 6,6% MG - Glucides : <0,5g/100g dont sucres solubles totaux : < 0,5g/100g - Protéines : <0,5g/100g - Sel : 2,125 mg/100g 			
Caractéristiques microbiologiques	Flores	Résultats	Méthode	Critères
	Germes totaux aérobies mésophiles	<1,0E+01 UFC/g	EN ISO 4833-1	M = 3,0E+06 UFC/g
	Levures et moisissures	<1,0E+01 UFC/g	ISO 21527-2	M = 1,0E+03 UFC/g
	<i>Escherichia Coli</i>	<1,0E+01 UFC/g	AFNOR BRD – 07/01-07/93	M = 1,0E+02 UFC/g
	<i>Listeria monocytogenes</i>	Non détecté dans 25g	AFNOR BRD – 07/04-09/98	Non détecté dans 25g
	<i>Salmonella spp</i>	Non détecté dans 25g	AFNOR BRD – 07/11-12/05	Non détecté dans 25g