

HUILE DE PEPIN DE RAISIN RAFFINEE REFINED GRAPESEED OIL

Nos Huiles sont destinées à l'alimentation humaine dite « générale ». Nous garantissons la veille réglementaire et le respect des dispositions liés à ce secteur. Il est donc à la charge du client de valider la conformité aux réglementations spécifiques de son secteur d'activité. / *Our products are intended for human consumption so-called "general". We guarantee regulatory monitoring and compliance related to this sector. It is under the customer's responsibility to validate the product conforms to the specific regulations of its sector.*

DESCRIPTION PRODUIT / DESCRIPTION PRODUCT :

Ingrédients : 100% huile de pépin de raisin raffinée / *Refined grapessed oil*

Nom latin / Latin name : *Vitis vinifera seed oil*

Origine / Origin : Produit conditionné en France, raffiné en France et obtenu à partir de pépins cultivés en Europe / *Product refined and filled in France and obtained from Europe seeds.*

FABRICATION :

Les pépins sont pressés pour en extraire l'huile. L'huile ainsi obtenue est ensuite raffinée. Le raffinage est un procédé physico-chimique qui consiste à neutraliser les acides gras libres, décolorer l'huile puis la désodoriser. Cette huile est dépourvue de tous antioxydants, BHA, BHT, TBHQ. / *The grapeseeds are pressed to extract the oil. The oil obtained which is then refined. Refining is a physico-chemical process which consists in neutralizing free fatty acids, discoloring the oil and then deodorized it. This oil is without all antioxidants, BTA, BHT, TBHQ.*

CARACTERISTIQUES / CHARACTERISTICS :

| | |
|------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| Couleur / <i>Color</i> : jaune / <i>yellow</i> | Acidité / <i>Acidity</i> : < 1 % d'acide oléique / <i>oleic acid</i> |
| Odeur / <i>Odor</i> : aucune / <i>any</i> | Indice de peroxyde / <i>Peroxyde value</i> : < 10 mEq O ₂ / Kg |
| Goût / <i>Taste</i> : aucun / <i>any</i> | Densité / <i>Density</i> : 0,916 g/l |

Composition acides gras moyenne / Medium fatty acid composition :

| | | |
|-----------------------------------------------|---------|--------|
| Acide palmitique / <i>palmitic acid</i> | (C16:0) | 7,4 % |
| Acide palmitoléique / <i>palmitoleic acid</i> | (C16:1) | 0,1 % |
| Acide stéarique / <i>stearic acid</i> | (C18:0) | 4,0 % |
| Acide oléique / <i>oleic acid</i> | (C18:1) | 17,4 % |
| Acide linoléique / <i>linoleic acid</i> | (C18:2) | 70,1 % |
| Acide linoléique / <i>linolenic acid</i> | (C18:3) | 0,4 % |
| Acide arachidique / <i>arachidic acid</i> | (C20:0) | 0,2 % |
| Acide gadoléique / <i>gadoleic acid</i> | (C20:1) | 0,2 % |
| Acide béhénique / <i>behenic acid</i> | (C22:0) | 0,1 % |

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g / Average nutritional values per 100 g :

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| Valeur énergétique / <i>Energy value</i> | 3700 KJ / 900 Kcal |
| Matières grasses / <i>Fat</i> | 100 g |
| Dont Acides gras saturés / <i>of which saturated fatty acids</i> | 11,8 g |
| Dont Acides gras mono insaturés / <i>of which mono unsaturated fatty acids</i> | 17,7 g |
| Dont Acides gras poly insaturés / <i>of which poly unsaturated fatty acids</i> | 70,5 g |
| Glucides / Carbohydrates | 0 g |
| Dont sucres / <i>of which sugars</i> | 0 g |
| Fibres alimentaires / <i>Dietary fiber</i> | 0 g |
| Protéines / <i>Proteins</i> | 0 g |
| Sel (sodium) / <i>Salt</i> | 0 mg |

REGLEMENTATION / REGULATIONS:

Pesticides : Ce produit est conforme aux au règlement CE n°396/2005 et à son règlement d'application CE n°400/2014. / *This product is in accordance with EC regulations n°396/2005 and n°400/2014.*

OGM / GMO : Ce produit ne contient pas d'OGM, conformément aux règlements CE n°1829/2003. / *This product does not contain GMOs, in accordance with EC regulations n°1829/2003.*

Ionisation / ionization: Ce produit n'a pas subi de traitement d'ionisation. / *This product has not treated with ionization.*

Contaminants : ne contient pas de contaminants, conformément aux règlements CE n°1881/2006 et de tous ses amendements. / *Contaminants levels are in accordance with regulation (EC) No 1881/2006 and its amendments.*

HACCP : Conformément à la réglementation européenne en vigueur, et au Règlement CE N°852/2004 « relatif à l'hygiène des denrées alimentaires » et ses modifications, l'Huilerie Beaujolaise a mis en place une étude, un programme ou des procédures de sécurité alimentaire fondés sur les principes de l'HACCP. Ceux-ci s'appliquent à tout type de danger potentiellement présent dans les produits : dangers physiques, chimiques, microbiologiques, allergènes notamment. / *In accordance with the European regulations in force, and in particular the EC Regulation 852/2004 "on the hygiene of foodstuffs" and its amendments, the manufacturer has set up a study, program or food safety procedures based on the principles of HACCP. These apply to any type of hazard potentially present in the products: physical, chemical, microbiological, allergenic hazards.*

L'Huilerie Beaujolaise garantit être muni d'un système de **traçabilité** fiable, lui permettant :

- de remonter de son produit fini jusqu'à la matière première mise en œuvre et les fournisseurs correspondants,
- de redescendre de la matière mise en œuvre jusqu'au produit fini livré chez le client,
- de retracer les emballages utilisés dans chaque lot de production. /

*The manufacturer guarantees to be equipped with a reliable **traceability** system, allowing him:*

- *to go back from the finished product to the raw material used and to the corresponding suppliers,*
- *to go down from the raw material to the finished product delivered to the customer,*
- *to trace the packaging used in each production batch.*

CONDITIONNEMENTS / PACKAGING :

A conserver de préférence au sec et à l'abri de la lumière. A conserver entre 8°C et 20 °C. / *Store in a dry place et without light. Store between 8°C et 20 °C.*

| | | | | |
|------------------------------------------|---------------------------|----------|--------------|----------------|
| Code Articles / Articles code | BPEP2500 | BPEP500 | BPEP100 | BPEP50 |
| Volume | Bidon 25L | Bidon 5L | Bouteille 1L | Bouteille 50cL |
| DDM / Best before date | 16 mois | | 18 mois | |
| | à date de conditionnement | | | |

Emballage / Packaging : L'Huilerie Beaujolaise atteste que les emballages primaires des produits sont aptes au contact alimentaire.

Les emballages primaires sont conformes aux règlements européens (CE) n°1935/2004, (CE) n°2023/2006 et à la directive (CE) n°94/62 dans sa version consolidée.

L'huilerie Beaujolaise garantit que les emballages utilisés n'altèrent pas la composition et les caractéristiques organoleptiques des aliments. / *Huilerie Beaujolaise certifies that the primary packaging of the products is suitable for food contact. The primary packaging complies with European regulations (EC) No. 1935/2004, (EC) No. 2023/2006 and Directive (EC) No. 94/62 in its consolidated version. Huilerie Beaujolaise guarantees that the packaging used does not alter the composition and organoleptic characteristics of the food.*

Allergènes / Allergens :

| Informations allergènes CE n°1169/2011 | Composant présent (X) | Nature de l'ingrédient / Ingredient type | Contamination croisée (Risque de traces d'allergènes) / Cross contamination |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Céréales contenant du gluten (dont Blé, Seigle, Orge, Avoine, Epeautre, Kamut ou hybride) et produits à base de céréales / <i>Gluten</i> | - | | - |
| Crustacés et produits à base de crustacés / <i>Shellfish and crustaceans</i> | - | | - |
| Œufs et produits à base d'œufs / <i>Eggs</i> | - | | - |
| Poissons et produits à base de poissons / <i>Fish</i> | - | | - |
| Arachides et produits à base d'arachides / <i>Peanuts</i> | - | | Présence sur ligne de conditionnement – risque de contamination croisée sous contrôle / <i>On-line presence but risk of cross-contamination under control</i> |
| Soja et produits à base de soja / <i>Soy</i> | - | | - |
| Lait et produits à base de lait (y compris lactose) / <i>Milk</i> | - | | - |
| Fruits à coque, dont Amande (<i>Amygdalus L</i>), Noisette (<i>Corylus avellana</i>), Noix (<i>Junglans regia</i>), Noix de cajou (<i>Anacardium occidentale</i>), Noix de Pécan (<i>Carya illioiesis</i> (<i>Wangenh</i>) <i>K Koch</i>), Noix du Brésil (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistache (<i>Pistacia vera</i>), Noix de Macadamia et noix du Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) et produits à base de ces fruits / <i>Nuts</i> | - | | Présence sur site et ligne de conditionnement de fruits à coques – risque de contamination croisée sous contrôle / <i>On-site and on line presence nuts but risk of cross-contamination under control</i> |
| Céleri et produits à base de céleri / <i>Celery</i> | - | | - |
| Moutarde et produits à base de moutarde / <i>Mustard</i> | - | | - |
| Sésame et produits à base de sésame / <i>Sesame</i> | - | | Présence sur site et ligne de conditionnement – risque de contamination croisée sous contrôle / <i>On-site and on line presence but risk of cross-contamination under control</i> |
| Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/L, exprimé en SO ₂ / <i>Sulphur dioxide and sulphite</i> | - | | - |
| Lupin et produits à base de lupin / <i>Lupine</i> | - | | - |
| Mollusques et produits à base de mollusques / <i>Molluscs</i> | - | | - |