

HUILE VIERGE DE NOISETTE HAZELNUT VIRGIN 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 vierge de noisette / Hazelnut virgin oil

Nom latin / Latin name : Coryllus avellana fruit oil

Origine / Origin : Produit fabriqué en France et obtenu à partir de fruits cultivés en France / *Product processed in France and obtained from France fruits.*

Certification : Produit certifié casher / *Product Kosher certified.*

FABRICATION :

Les noisettes sont concassées, puis cuites pendant 45 min. Elles sont enfin pressées dans une presse hydraulique pendant 3h. Après décantation, l'huile est filtrée à l'aide de filtre papier. Cette méthode de fabrication traditionnelle apporte un goût légèrement toasté à l'huile obtenue. Aucun adjuvant n'est ajouté lors de la cuisson et la filtration ; cette huile est dépourvue de tous antioxydants, BHA, BHT, TBHQ. / *Hazelnuts are crushed and cooked for 45 min. They are finally pressed in a hydraulic press for 3h. After decantation, the oil is filtered using a paper filter. This traditional manufacturing method brings a slightly toasted taste to the oil obtained. No adjuvant is added during cooking and filtration; this oil is without all antioxidants, BTA, BHT, TBHQ.*

CARACTERISTIQUES / CHARACTERISTICS :

Couleur / <i>Color</i> : jaune / <i>yellow</i> Odeur / <i>Odor</i> : légère odeur noisetée / <i>slight nutty odor</i> Goût / <i>Taste</i> : légèrement toastée / <i>slightly toasted</i>	Acidité / <i>Acidity</i> : < 2 % d'acide oléique / <i>oleic acid</i> Indice de peroxyde / <i>Peroxyde value</i> : < 15 mEq O ₂ / Kg Densité / <i>Density</i> : 0,920 g/l
--	---

Composition acides gras moyenne / Medium fatty acid composition :

Acide palmitique / palmitic acid	(C16:0)	5,8 %
Acide palmitoléique / palmitoleic acid	(C16:1)	0,2 %
Acide stéarique / stearic acid	(C18:0)	2,9 %
Acide oléique / oleic acid	(C18:1)	78,8 %
Acide linoléique / linoleic acid	(C18:2)	11,7 %
Acide linoléique / linolenic acid	(C18:3)	0,2 %
Acide arachidique / arachidic acid	(C20:0)	0,1 %
Acide gadoléique / gadoleic acid	(C20:1)	0,2 %

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>	8,8 g
Dont Acides gras mono insaturés / <i>of which mono unsaturated fatty acids</i>	79,3 g
Dont Acides gras poly insaturés / <i>of which poly unsaturated fatty acids</i>	11,9 g
Glucides / <i>Carbohydrates</i>	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	BNO500	BNO100	BNO50	BNO25	BNO10	BNO02
Volume	Bidon 5L	Bouteille 1L	Bouteille 50cL	Bouteille 25cL	Bouteille 10cL	Bouteille 2cL
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 / <i>Ingredient type</i>	Contamination croisée (Risque de traces d'allergènes) / <i>Cross contamination</i>
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>	X	Noisette / <i>Hazelnut</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>	-		-