

BAILLY SA 32 Rue Jacques Robert 95500 Le Thillay	Fiche technique Fruitée aux noisettes	Date : 23/05/2013 Réf : FT(NS6).a Page : 1/2
Rédacteur : Nom : V. Groleau Visa : VG	Vérificateur : Nom : B. Blanvillain Visa : BB	Approbateur : Nom : B. Blanvillain Visa : BB

Produit		
Code article	NOISET 6	
Dénomination	Huile de Colza Fruitée aux Noisettes	
Composition		
Huile de Colza		90%
Tourteaux de noisette		5%
Noisettes entières		5%
Caractéristiques de l'huile de colza		
Caractéristiques physico-chimiques*	Min	Max
Densité relative (20°C)	0,910	0,930
Acidité (acide oléique, %)	-	0,1
Indice de peroxyde (m _{eq} O ² /kg)	-	10
Composition moyenne en acides gras (g/100g)** (liste non exhaustive)	Moyenne	
Acide palmitique	C 16	4,2
Acide stéarique	C 18	1,6
Acide oléique	C 18:1	54,4
Acide linoléique	C 18:2	18,1
Acide linoléinique	C 18:3	8,2
Composition générale en acides gras (g/100g)**	Moyenne	
Total acide gras saturé		6,98
Total acide gras mono-insaturés		60,5
Total acide gras polysaturés		26,3
Origine*	CEE	
Caractéristiques des tourteaux de noisettes et noisettes entières		
Origine*	Internationale	
Caractéristiques du produit		
Valeurs énergétiques	Pour 100g	

BAILLY SA 32 Rue Jacques Robert 95500 Le Thillay	Fiche technique Fruitée aux noisettes	Date : 23/05/2013 Réf : FT(NS6).a Page : 2/2
Rédacteur : Nom : V. Groleau Visa : VG	Vérificateur : Nom : B. Blanvillain Visa : BB	Approbateur : Nom : B. Blanvillain Visa : BB

Valeur énergétique en kJ	3765,60
Valeur énergétique en kCal	900
Garanties	
Allergène	Noisette et dérivés
OGM	Pas d'obligation d'étiquetage
Ionisation	Pas d'ionisation
Emballage	Contact alimentaire
Origine	Internationale
Durée de vie	12 mois à livraison
Informations complémentaires	
Transport	Température ambiante
Conservation	Température ambiante

*source : fiche technique fournisseur

**source : table Ciqua 2012 (Anses)