

BAILLY SA 32 Rue Jacques Robert 95500 Le Thillay	Fiche technique Fruitée aux noix	Date : 23/05/2013 Réf : FT(NX6).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	NOIX 6	
Dénomination	Huile de Colza Fruitée aux Noix	
Composition		
Huile de Colza		90%
Tourteaux de noix		5%
Cerneaux de noix		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 noix et cerneaux de noix		
Origine*		
	Poitou	

BAILLY SA 32 Rue Jacques Robert 95500 Le Thillay	Fiche technique Fruitée aux noix	Date : 23/05/2013 Réf : FT(NX6).a Page : 2/2
Rédacteur : Nom : V. Groleau Visa : VG	Vérificateur : Nom : B. Blanvillain Visa : BB	Approbateur : Nom : B. Blanvillain Visa : BB

Caractéristiques du produit	
Valeurs énergétiques	Pour 100g
Valeur énergétique en kJ	3765,60
Valeur énergétique en kCal	900
Garanties	
Allergène	Noix et dérivés
OGM	Pas d'obligation d'étiquetage
Ionisation	Pas d'ionisation
Emballage	Contact alimentaire
Origine	CEE
Durée de vie	12 mois à livraison
Informations complémentaires	
Transport	Température ambiante
Conservation	Température ambiante

*source : fiche technique fournisseur

**source : table Ciqua 2012 (Anses)