



Fiche technique

HUILE DE COLZA

PRODUIT BELGE ET BIO



Pressée à froid et non raffinée, notre huile de colza conserve sa saveur authentique ainsi que tous ses nutriments essentiels. Riche en oméga 3 et 9, elle possède un excellent ratio oméga 6/oméga 3, la classant parmi les huiles particulièrement bénéfiques pour la santé. Idéale pour une utilisation quotidienne, elle peut être utilisée en assaisonnement ou pour des cuissons à températures modérées.



BE-BIO-01
Agriculture Belgique
België Landbouw

GROWN

IN BELGIUM

LAND FARM AND MEN sa
Rue du Tronquoy 10,
5380 Fernelmont

TVA: BE0 563 746479
info@grainesdecurieux.be
www.grainesdecurieux.com



INGRÉDIENTS

Colza*

*Issu de l'agriculture biologique

VALEURS NUTRITIONNELLES (PAR 100 G)

Energie (kJ / kcal)	3701 kJ - 884 kcal
Matières grasses (g)	94 g
Dont acides gras saturés (g)	7 g
Dont acides gras monoinsaturés (g)	61 g
Dont acides gras polyinsaturés (g)	30,5 g
Glucides (g)	0 g
Dont sucres (g)	0 g
Protéines (g)	0 g
Sel (g)	<0,2 g
Oméga 3	8 g
Oméga 6	20 g
Oméga 9	61 g
Vitamine E	28 mg 233 %

Apport de référence pour un adulte moyen (8400 kJ / 2000 kcal)

CONSERVATION

À conserver à l'abri de la chaleur et de la lumière.

À consommer de préférence avant le :

Date de durabilité minimale garantie à la livraison: 90 jours
Date de durabilité minimale: 18 mois



BE-BIO-01
Agriculture Belgique
België Landbouw

GROWN

IN BELGIUM

LISTE DES ALLERGÈNES MAJEURS

- Céréales avec gluten
- Oeufs et dérivés
- Soja et dérivés
- Lait
- Céleri
- Sulfite (E220 - E228)
- Mollusques
- Crustacés et dérivés
- Poissons et dérivés
- Sésame et dérivés
- Fruits à coques
- Moutarde
- Lupin
- Arachides

Présence: +

Absence: -

Statut inconnu: ?

Contamination croisée possible: ~

CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES

Coliformes totaux	< 200 ufc/g
Levures	< 10 ufc/g
Moisissures	< 10 ufc/g
Salmonelles	Absence dans 25 g

CRITÈRES PHYSICO-CHIMIQUES

Couleur	Jaune
Apparence	Liquide
Résidus de pesticides	Non détectés
Cadmium	< 0.1 mg / kg
Plomb	< 0.1 mg / kg
Dioxines	< 0.75 pg / g de graisses
Dioxines + PCB	1.5 pg/g de graisses
Benzo(a)pyrène	< 2 µg / kg
Mycotoxines	Absence



ACCEPTABLE DANS LES RÉGIMES ALIMENTAIRES

-  Végétarien
  Végétalien
  Lacto-végétarien

CONDITIONNEMENTS POSSIBLES

Bouteille de 500ml - Carton de 8 x 500ml - 54 Cartons /Palette

Bidon de 5L - sur demande



500 ml



5 L



8 x 500 ml

PRÉPARATION / BEREIDING

Utilisable en assaisonnement seule ou associée, elle servira de base idéale à vos vinaigrettes pour relever vos salades vertes, vos crudités ou vos plats de légumes. Sa saveur fruitée est idéale pour préparer une mayonnaise qui accompagnera fruits de mer ou viandes froides et ravira vos papilles.

L'huile de colza est riche en Omega 9 qui supportent bien la chaleur, n'hésitez pas à l'utiliser pour cuire vos viandes, légumes (jusqu'à 175°).



BE-BIO-01
Agriculture Belgique
België Landbouw

GROWN

IN BELGIUM

AUTRES DECLARATIONS

1. Emballage

Le fabricant confirme que les emballages primaires sont adaptés au contact alimentaire. Les emballages primaires sont conformes aux règlements (CE) N° 1935/2004, (UE) N° 2023/2006 et (UE) N° 10/2011 et à leurs amendements.

Le fabricant garantit que l'emballage utilisé n'altère pas la composition et les caractéristiques organoleptiques de l'aliment. En outre, le fabricant garantit la conformité avec REACH (règlement (CE) n° 1907/2006 et ses amendements) et certifie l'absence de toutes les substances préoccupantes (SVHC) publiées à l'annexe XIV de ce règlement. Le fournisseur garantit l'absence de bisphénol A (BPA) et de phtalates dans ses emballages.

2. Garantie d'absence de nanoparticules

Le fabricant certifie que des nanoparticules n'ont pas été utilisées dans ses produits. En outre, les nanotechnologies n'ont pas été utilisées pour fabriquer ses produits (au sens du règlement (UE) n° 1169/2011, art 2, paragraphe 1, point h). Le fabricant s'assure que les emballages en contact direct avec le produit ne contiennent pas de nanomatériaux.

3. Garantie « sans OGM

Le fabricant certifie que tous les produits qu'il fournit sont produits sans l'utilisation d'organismes génétiquement manipulés (OGM) ou de leurs métabolites. Ces produits sont conformes à la réglementation en vigueur et ne nécessitent pas d'étiquetage spécifique, conformément aux règlements (CE) n° 1829/2003, (CE) n° 1830/2003 et (CE) n° 1981/2006 et leurs modifications, relatifs à la traçabilité et à l'étiquetage des OGM et des denrées alimentaires dérivées d'OGM.

4. Garantie de non-ionisation

Le fabricant certifie que tous les produits qu'il fournit et que toutes les matières premières qui composent ces produits n'ont pas été traités par des radiations ionisantes au cours du processus.

5. Contaminants chimiques

Le fabricant certifie que tous les produits qu'il fournit et que toutes les matières premières qui composent ces produits sont conformes au règlement 915/2023/UE.

