

 	Product specifications oil from BESS/HBS		F 33 QA
	Rev datum 18/08/2025	Rev: 7	Pagina 1 van 6
	Opgesteld door: Kwaliteitsmanager Beoordeeld door: Sales Manager Kopie aan: QA		Goedkeurder QAM

Product specification BESS / HBS GR000007 : Refined Sunflower Oil with antifoam/ Huile de tournesol raffinée avec agent anti-mousse

1. General supplier and manufacturer information/ Informations générales sur le fournisseur et le fabricant

NAME SUPPLIER/ Société	BESS International / HBS CODEFA NORD	
Street + number/ Rue et numéro	Ordamstraat 9	
Zip code/Code Postal	2030	
City/ Ville	Antwerpen	
Country/ Pays	Belgium	
Phone number/ Numéro de téléphone	0032 (0)3 888 39 20	
Website/ Site internet		
Commercial contact person/ Personne de contact commercial	Name/Nom	Danny Droog
	Phone number/ Numéro de téléphone	0032 (0)3 808 58 20
	E-mail address	danny@bess-int.com
Quality Assurance contact person/ Personne de contact assurance qualité	Name/Nom	Sandra De Beukelaer
	Phone number/ Numéro de téléphone	0032 (0)3 808 58 22
	E-mail address	Quality@bess-int.com
Emergency contact person in case of emergency / recall and telephone number. / Personne à contacter en cas d'urgence/ rappel et numéro de téléphone	0032 (0)3 808 58 20	
What kind of organization are we./ Quel type d'organisation sommes-nous ?	Manufacturer/ Fabricant	

1. Specification/ Spécification

INGREDIENTS OF PRODUCT/ INGREDIENTS DU PRODUCT
100 % Sunflower oil fully refined and winterized. /Huile de tournesol 100 % raffinée et hivernalisée.
Anti-foam is added./ Anti-mousse ajouté
Can be used for : baking, seasoning, cooking and frying/Peut être utilisée pour : la pâtisserie, l'assaisonnement, la cuisson et la friture

CHEMICAL CHARACTERISTICS/ CARACTERISTIQUE CHIMIQUE		
Analyses	Standards/Normes	Methods/ Méthodes
Free Fatty Acids/ Acidité oleique	Max 0.1 %	ISO 660
Moisture/ Humidité	Max 0,07%	ISO 662
Impurities/ Impuretés	Negative	ISO 8534
Color Lovibond 5 ¼ (max)/ Couleur Lovibond 5 ¼ (max)	Max 1.5R / 12Y	ISO 27608
Peroxide value meq/kg (max)/ Indice de Peroxyde meq/kg (max)	Max 5.0 meq. O ₂ /kg	ISO 3960
Specific gravity at 20°C/ Densité à 20°C	0.918 – 0.923 g/ml	ISO 6883
Iodine value/ Indice d'iode	118 – 141	AOCS Cd 1c-85
Refractive index 40°C/ Indice de réfraction à 40 °C	1.467 – 1.469	
Saponification	188 – 194	
Soap/ Savon	Absent	
Unsaponifiable matter/ Matière insaponifiable	0.3 – 1.2%	
Matter insoluble in petrol ether/ Matière insoluble dans l'éther de pétrole	Max 0.05%	

*Subject to correct storage conditions till the end of the shelf life/ Sous réserve de conditions de stockage adéquates jusqu'à la fin de la durée de conservation.

	Product specifications oil from BESS/HBS		F 33 QA
	Rev datum 18/08/2025	Rev: 7	Pagina 2 van 6
	Opgesteld door: Kwaliteitsmanager		Goedkeurder QAM
	Beoordeeld door: Sales Manager		
	Kopie aan: QA		

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS /CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUES	
Texture of the product/ Texture du produit	After standing at a temperature of 25°C for 24 hours the oil shall be clear and free from any sediment whatsoever./ Après avoir été maintenue à une température de 25 °C pendant 24 heures, l'huile doit être claire et exempte de tout sédiment.
Taste/ Goût	Neutral or very slight taste, free from any foreign taste/Goût neutre ou très léger, sans aucun goût étranger
Odor/ Odeur	Neutral or very slight smell, free from any foreign smell/ Odeur neutre ou très légère, sans aucune odeur étr
Colour/ Aspect	Light yellow, clear & transparent at 20°C/Jaune clair, limpide et transparent à 20 °C

PHYSICAL DATA/ DONNES PHYSIQUES	
	Value
Flash point/ Point de rupture	> 300°C
Boiling point/ Point d'ébullition	> 350°C
Melting point (where applicable)/ Point de fusion (where applicable)	<0°C
NMR values (where applicable)/ NMR values (where applicable)	-

FATTY ACIDS COMPOSITION/ COMPOSITION EN ACIDES GRAS		
FATTY ACIDS/ ACIDES GRAS	CARBON	NORM
	C12:0	-
Myristic/ Myristique	C14:0	< 0.2 %
Palmitic/ Palmitique	C16:0	5 – 7.6 %
Palmitoleic/ Palmitoléique	C16:1	< 0.3 %
Stearic/ téarique	C18:0	2.7 – 6.5 %
Oleic (omega 9)/ Oléique (oméga 9)	C18:1	14 – 39.4 %
Linoleic (omega 6)/ Linoléique (oméga 6)	C18:2	48.3 - 74 %
Linolenic (omega 3)/ Linolénique (oméga 3)	C18:3	<0.3 %
Arachidic/Arachidique	C20:0	0.2 – 0.5 %
Gadoleic/ Gadoleique	C20:1	0.1 – 0.3 %
Behenic/ Béhénique	C22:0	0.3 – 1.5 %
Erucic/ érucique	C22:1	<0.3%
Lignoceric/ Lignocérique	C24:0	0.1 – 0.5 %

AVERAGE ENEGERY VALUE FOR/ VALEUR ÉNERGÉTIQUE MOYENNE POUR	100 ml	100g
Energy (kj /Kcal)/ Énergie (kj /Kcal)	3404 kJ / 828 kcal	3700 kJ / 900 kcal

NUTRITION INFORMATION FOR/ INFORMATIONS NUTRITIONNELLES POUR	100 ml	100g
Protein/ Protéine	0g	0g
Carbohydrates/ Glucides	0g	0g
Sugar/ Sucre	0g	0g
Fibres	0g	0g
Fat/ Gras	92g	100g
Saturated Fatty Acids/Acides gras saturés	11g	12g
Mono-unsaturated Fatty Acids/ Acides gras mono-insaturés	24g	26g
Poly-unsaturated Fatty Acids/Acides gras polyinsaturés	57g	62g
Trans fatty acids/ Acides gras trans	Max 1.4g	Max 1.5g
Cholesterol/ Cholestérol		
Sodium	0g	0g
Additives/ Additifs	0g	0g
Omega 3/ Oméga 3	< 0.3g	< 0.3g
Omega 6/ Oméga 6	44.4 - 68 g	48.3 - 74 g

	Product specifications oil from BESS/HBS		F 33 QA
	Rev datum 18/08/2025	Rev: 7	Pagina 3 van 6
	Opgesteld door: Kwaliteitsmanager		Goedkeurder QAM
	Beoordeeld door: Sales Manager		
	Kopie aan: QA		

VITAMINS AND MINERALS/ VITAMINES ET MINÉRAUX	
Vitamine E	-
Others/ Autres ...	-

MICROBIOLOGICAL/ MICORBIOLOGIQUE (MAX)	
Oil is an anhydrous product and therefore it doesn't allow the proliferation of microorganisms. / L'Huile est un produit anhydre et ne permet donc pas la prolifération micro-organismes	
Total Plate Count/ Nombre total de plaques	Max 1000/g
Entero Bacteriaceae/ Entérobactéries	Max 10/g
Yeast and mould/ Levure et moisissures	Max 100/g
Salmonella/ Salmonelle	Absent/25g
E.Coli	Max 10/g

CONTAMINANTS

Heavy metals/ Métaux Lourds

In accordance with regulation 915/2023/ Conformément à la réglementation 915/2023

Analyses	Norm(e)s
Iron/ Fer (Fe)	Max 1.5 ppm
Copper/ Cuivre (Cu)	Max 0.1 ppm
Lead/ Plomb (Pb)	Max 0.1 ppm
Arsenic/ Arsenic (As)	Max 0.1 ppm
Cadmium (Cd) – EG 32/2002	Max 0.1 ppm
Mercury/ Mercure (Hg)	Max 0.02 ppm

Pesticides residues/ Résidus de Pesticides

In accordance with European and French regulations, directive 90/642/CE and modifications 396/2005 , 310/2011 and codex alimentaris)/ Conformément aux réglementations européennes et françaises, directive 90/642/CE et modifications 396/2005, 310/2011 et codex alimentaris)

Analyses	Norm(e)s
Organophosphorus/ Organophosphorés	396/2005 ,310/2011 EU and codex
Organochlorine/ Organochlorinés	396/2005 ,310/2011 EU and codex

Polycyclic Aromatic Hydrocarbures (PAH)/ Hydrocarbures Aromatiques Polycycliques (HAP)

(In accordance with regulations CE 915/2023)/(Conformément à la réglementation CE 915/2023)

Analyses	Norm(e)s
PAK 4 =sum of benzo(a)pyrene, benz(a)anthracene, benzo(b)fluoranthene en chryseen/ somme of benzo(a)pyrène, benz(a)anthracène, benzo(b)fluoranthène en chrysène	Max 10 ppb
Benzo(a)pyrène	Max 2 ppb

Dioxin(e)s

Maximum level (PCDD+PCDF) OMS-PCDD/F-TEQ =1.5 pg/g in accordance with regulation CE 915/2023/ Teneur maximale (PCDD+PCDF) OMS-PCDD/F-TEQ = 1,5 pg/g conformément au règlement CE 915/2023

Analyses	Norm(e)s
Total Dioxins/ Dioxines totales (WHO-PCDD/F-TEQ)	0.75 pg/g fat
Total Dioxins & compound PCBs (WHO-PCDD/F-PCB-TEQ)/ Total des dioxines et des PCB de type polychloré (OMS-PCDD/F-PCB-TEQ)	1.25 pg/g fat
Sum of Dioxins/ Somme des dioxines – PCB 28, PCB 52, PCB 101, PCB 138, PCB 153, PCB 180	40 ng/g fat

Mycotoxins

(In accordance with regulation CE 915/2023)/(Conformément au règlement CE 915/2023)

Analyses	Norms
Total Aflatoxins – (B1+B2+G1+G2)/ Total des aflatoxines	Max 10 µg/kg
Aflatoxins B1	Max 5 µg/kg
Aflatoxines M1	Max -
Zearlenone	Max 400 µg/kg

 	Product specifications oil from BESS/HBS		F 33 QA
	Rev datum 18/08/2025	Rev: 7	Pagina 4 van 6
	Opgesteld door: Kwaliteitsmanager		Goedkeurder QAM
	Beoordeeld door: Sales Manager		
	Kopie aan: QA		

Plant toxins/ Toxines végétales

Analyse	Normen
Erucic acid, including erucic acid bound in fat/ Acide érucique, y compris l'acide érucique graisses	Max 20 g/kg
<i>In accordance with regulations/ Conformément à la réglementation CE 915/2023)</i>	

3-MCPD and Glycidyl fatty acid esters/3-MCPD et esters d'acides gras glycidyliques

Analyse	Normen
Glycidyl fatty acid esters, expressed as glycidol/ Esters glycidyliques d'acides gras, exprimés en glycidol	Max 1000 µg/kg
Sum of 3-monochloropropanediol (3-MCPD) and 3-MCPD fatty acid esters, expressed MCPD/Somme du 3-monochloropropanediol (3-MCPD) et des esters d'acides gras 3 exprimée en 3-MCPD	Max 1250 µg/kg
<i>In accordance with regulations/ Conformément à la réglementation CE 915/2023)</i>	

MOSH/POSH and MOAH

Analyse	Normen
MOSH/POSH	Max 5 mg/kg
MOAH	Max 0.5 mg/kg
<i>In accordance with regulations/ Conformément à la réglementation CE 1152/2009)</i>	

TREATMENTS/ TRAITEMENTS

Is the product treated by?/ Le produit a-t-il été soumis à ?

Irradiation	No/Non
Fumigation	No/Non
Ionisation	No/Non

SUITABLE FOR/ APPROPRIE A

Vegans/ Végétaliens	Yes/oui
Vegetarians/ Végétariers	Yes/oui
Vegetarian of ovo-lacto/ Végétariens d'ovo-lacto	Yes/oui
Cœliaques	Yes/oui

STORAGE CONDITIONS/ CONDITIONS DE STOCKAGE

To be protected from direct sunlight, stored at room temperature (20°C), then the characteristics of the refined sunflower oil are firm./ À protéger de la lumière directe du soleil, à conserver à température ambiante (20 °C), les caractéristiques de l'huile de tournesol raffinée sont alors préservées.

MINALE SHELF LIFE/ DURÉE DE CONSERVATION MINALE

Unopened/ Non ouvert	Max 24 months/mois
After opening/ Après l'ouverture	Max 24 months in good storage conditions/mois dans de bonnes conditions de stockage

 	Product specifications oil from BESS/HBS		F 33 QA
	Rev datum 18/08/2025	Rev: 7	Pagina 5 van 6
	Opgesteld door: Kwaliteitsmanager Beoordeeld door: Sales Manager Kopie aan: QA		Goedkeurder QAM

GMO INFORMATION

The following statement relates to the Regulations (EC) No 1829/2003 of the European Parliament and of the Council of 22 September 2003 on genetically modified food and feed and (EC) No 1830/2003 of the European Parliament and of the Council of 22 September 2003 concerning the traceability and labelling of genetically modified organisms and the traceability of food and feed products produced from genetically modified organisms and amending Directive 2001/18/EC.

In compliance with above regulations corn oil products delivered to your company are not subject to the labelling requirements.

/La déclaration suivante concerne le règlement (CE) n° 1829/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés et (CE) n° 1830/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés et la traçabilité des denrées alimentaires et aliments pour animaux produits à partir d'organismes génétiquement modifiés, et modifiant la directive 2001/18/CE.

Conformément aux règlements susmentionnés, les produits à base d'huile de maïs livrés à votre entreprise ne sont pas soumis aux exigences en matière d'étiquetage.

DECLARATION PACKAGING MATERIAL

Food contact materials used for packaging of food oils supplied are in compliance with following EU legislations:

- Regulation (EC) No 1935/2004 Of the European parliament and of the council of 27 October 2004 on materials and articles intended to come into contact with food an repealing directive 80/590/EEC and 89/109/EEC.
- Commission regulation (EU) No 10/2011 of 14 January 2011 on plastic materials and articles intended to come into contact with food.
- Commission regulation (EU) No 2023/2006 of 22 December 2006 on good manufacturing practice for materials and articles intended to come into contact with food.

Bess packaging material overall migration limits are below 10 mg/dm² under testing conditions mentioned in regulation (EC) No 10/2011.

DÉCLARATION RELATIVE AUX MATÉRIAUX D'EMBALLAGE

Les matériaux destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires utilisés pour l'emballage des huiles alimentaires fournies sont conformes aux législations européennes suivantes :

- Règlement (EC) No 1935/2004 du Parlement européen et du Conseil du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et abrogeant les directives 80/590/CEE et 89/109/CEE.
- Règlement (UE) n° 10/2011 de la Commission du 14 janvier 2011 concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.
- Règlement (UE) n° 2023/2006 de la Commission du 22 décembre 2006 relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

Les limites de migration globale des matériaux d'emballage Bess sont inférieures à 10 mg/dm² dans les conditions d'essai mentionnées dans le règlement (CE) n° 10/2011.

 	Product specifications oil from BESS/HBS		F 33 QA
	Rev datum 18/08/2025	Rev: 7	Pagina 6 van 6
	Opgesteld door: Kwaliteitsmanager		Goedkeurder QAM
	Beoordeeld door: Sales Manager		
	Kopie aan: QA		

Allergenic		
	Absent	Present
Cow milk protein/ Protéines de lait	X	
Lactose/ Lactose	X	
Chicken egg/ Œufs et dérivés	X	
Soy protein/ Protéines de Soja	X	
Soy oil refined/ Huile de soja raffinée	X	
Gluten/ Gluten	X	
Wheat/ Blé	X	
Rye/ Seigle	X	
Beef/ Boeuf	X	
Pork/ Porc	X	
Chicken meat/ Poulet (volaille)	X	
Fish/ Poissons et dérivés	X	
Shell Fish/ Crustacés et dérivés	X	
Corn/ Mais	X	
Cocoa/ Cacao	X	
Yeast/ Levures	X	
Legumes/ Fruit à coques	X	
Nuts/ Noix	X	
Oils from nuts/ Huile de écroux	X	
Peanut/ Protéines d'arachide	X	
Peanut oil/ Huile d'arachide	X	
Sesame/ Sésame et dérivés	X	
Sesame oil/ Huile de Sésame	X	
Glutamate (E620-E625)	X	
Sulfites (E220-E228)	X	
Benzoic acid/ Acide Benzoïque (E210 – E213)	X	
Parabens (E214-E219)	X	
Azorubine (E122)	X	
Tartrazine (E102)	X	
amarante (E123)	X	
Rouge cochenille A (E124)	X	
Jaune orangé S (E110)	X	
Cinnamon/ Cannelle	X	
Vanilla	X	
Coriander	X	
Celery/ Céleri	X	
Mustard/ Moutarde	X	
Carrot(tes)	X	
BHA/BHT (E320-E321)	X	
Acide sorbique (E200-E203)	X	
Lupin	X	