



# Fiche technique

## HUILE DE CAMELINE

PRODUIT BELGE ET BIO



Pressée à froid, l'huile de cameline est une excellente source de vitamine E, ainsi que d'oméga 3 et 6. Sa composition est similaire à celle de l'huile de lin, mais elle offre une saveur légèrement plus végétale, avec des notes de noisette fraîche. Idéale pour assaisonner les salades ou ajouter une touche finale à vos plats, cette huile ne convient pas à la cuisson en raison de son point de fumée relativement bas.



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

Caméline\*

\*Issu de l'agriculture biologique

## VALEURS NUTRITIONNELLES (PAR 100 G)

Energie (kJ / kcal)	3700 kJ - 900 kcal
Matières grasses (g)	99,7 g
Dont acides gras saturés (g)	9,3 g
Dont acides gras monoinsaturés (g)	31,7 g
Dont acides gras polyinsaturés (g)	58,7 g
Glucides (g)	0 g
Dont sucres (g)	0 g
Protéines (g)	0 g
Sel (g)	<0,2 g
Oméga 3	38,7 g
Oméga 6	15,2 g
Oméga 9	61 g
Vitamine E	16,7 mg 58%

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

## CONSERVATION

Après ouverture, conserver au frais.

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 250 ml. - Carton 10 X 250ml - 66 Cartons / Palette

Bidon de 5L ( uniquement sur commande )



250ml



5 L



10 x 250ml

## PRÉPARATION / BEREIDING

Principalement utilisée pour les assaisonnements, cette huile ne se prête pas à la cuisson. Utilisable également en cosmétique.



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.

