INFORMATIONS GÉNÉRALES		
Nom du produit	BIO - HUILE DE COURGE TOASTÉE 250ml - SCHALKE	
Référence produit	290012	
Marque	BIONATURELS	
Label bio	AT-BIO-902	
Poids net (en lt)	0,25	
Pays d'origine	AUTRICHE	
Ingrédients	Huile de pépins de courges toastées de Styrie* *issu de l'agriculture biologique	
Description	L'huile de courge grillée est une huile issue du pressage des graines de courge toastés. Odeur typique de graines de courge , couleur vert intense avec un reflet rouge selon la lumière. Arôme de noisette et un goût intense caractéristique du grillage des graines. Elle se marie à merveille avec les salades, les légumes chauds ou froids et les volailles. Evitez cependant de la chauffer : elle deviendrait amère et perdrait une partie de ses bienfaits. Cette huile possède une IGP - Indication géographique protégée.	

DURÉE ET CONDITIONS DE STOCKAGE	
Température de stockage	Conserver dans un endroit sec et frais.

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

VALEURS NUTRITIONNELLES pour 100g	
Energie (kJ)	3700
Energie (kcal)	900
Graissses	100g
dont acides gras saturés	18g
dont graisses mono-insaturées	36g
dont graisses mono-polysaturées	46g
Glucides	0g
dont sucres	0g
Protéines	0g
Sel	0g

ALLERGÈNES SELON LE RÈGLEMENT 1169/2011

Ingrédients et additifs provoquant une hypersensibilité selon la législation de l'UE	Utilisé dans le produit	Capable de croiser contaminer
Céréales contenant du Gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides)	NON	NON
Blé	NON	NON
Seigle	NON	NON
Noix	NON	NON
Cacahuétes	NON	NON
Lait	NON	NON
Gluten	NON	NON
Sésame	NON	NON
Soja	NON	NON
Œufs	NON	NON
Poisson	NON	NON
Crustachés	NON	NON
Mollusques	NON	NON
Céléri	NON	NON
Lupin	NON	NON
Moutarde	NON	NON

CARACTÉRISTIQUES ORGANOPÉRATOIRES	
Couleur	Vert foncé
Goût	Caractéristique, aromatique, sans goût étranger
Odeur	Caractéristique, sans odeur étrangère

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES/CHIMIQUES	
Humidité	≤ 8%
PARAMETRES CHIMIQUES	
Résidus de pesticides	< 0,010 mg/kg
Hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP)	Benzo(a)pyren: ≤ 2,0 µg/kg , Somme de Benzo(a)pyren, Benzo(a)anthracene, Benzo(b)fluoranthene et Chrysen ≤ 10,0 µg/kg
Hexachlorbenzol (HCB)	En tenant compte du facteur de transformation 2,4 , ≤ 0,05 mg/kg x 2,4
Peroxidzahl	≤ 10 meq O2/kg
Indice d'acidité	≤ 4 mg KOH/g
SPÉCIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES	
TPC	≤ 10^6 cfu/g
Moisissures	≤ 10^4 cfu/g
Salmonella spp.	Absent en 125gr
E. coli	≤ 10^2 cfu/g
Staphylococcus aureus	cfu/g
Bacillus cereus	≤ 10^3 cfu/g

DÉCLARATION OGM

Le produit ne contient pas d'OGM ni d'ingrédients dérivés d'OGM soumis à un étiquetage obligatoire conformément au règlement CE N1829/2003 étiquetage obligatoire par le règlement CE N 1830/2003

Zaba Commerce SRL (Biophysique)**Adresse:** Rue du bosquet 12A, 1400 Nivelles, Belgique**Numéro de téléphone:** 0032 (0)67 49 11 38**E-mail:** info@bionaturels.be