

FICHE PRODUIT : HUILE DE TOURNESOL BIO – ALIMENTATION ANIMALE

 QUA.FP.13
 Création : 13/06/2025
 Version 1

DESCRIPTION PRODUIT

- Nom du Produit : Huile de Tournesol Biologique
- Genre et espèce : *Helianthus annuus*
- Origine des grains : France
- Composition : 100 % Huile de Tournesol Biologique
- Usage : Alimentation animale
- N° Catalogue matières premières : 2.20.1
- Certification :
 - Agriculture Biologique (Règlement UE 2018/848)
 - Marchandise garantie GMP+ et FSA
- Organisme certificateur : CERTIS FR-BIO-13

PROCESSUS DE FABRICATION

Les graines de tournesol biologiques sont d'abord réceptionnées et nettoyées, puis pressées à froid. L'huile extraite est ensuite filtrée, puis stockée et conditionnée. Il s'agit d'une huile vierge, car aucun traitement supplémentaire, tel que le raffinage, n'est appliqué après la filtration.

CARACTERISTIQUES

Critère	Caractéristique
Couleur :	Jaune-Orange
Aspect :	Liquide
Odeur :	Caractéristique de l'huile de tournesol
Saveur :	Caractéristique de l'huile de tournesol
Solvants et conservateurs :	Ne contient ni solvant ni conservateur
Process d'hydrogénation :	N'ont pas subi de process d'hydrogénation

PROPRIETES ANALYTIQUES

Analyse	Normes
Indice de peroxyde (MeqO ₂ /Kg)	< 15 meq d'O ₂ /Kg
Densité à 20°C	0.916 -0.923 g/mL
Acidité oléique	< 1% m/m
Indice de réfraction	1.461 – 1.475 n ⁴⁰ D
Indice d'iode	118-141
Indice de saponification	187 - 194*KOH mg / 1g

COMPOSITION EN ACIDES GRAS

Le profil en AG est établie sur la base du Codex-Alimentarius 210-1999 concernant l'huile de tournesol.
 Pour 100g d'huile de tournesol :

Acide gras	Huile de tournesol
C14:0 Acide Myristique	ND-0,2
C16:0 Acide palmitique	5.0-7.6
C16:1 Acide palmitoléique	ND-0,3
C17:0 Acide margarique	ND-0,2
C17:1 Acide heptadécénoïque	ND-0,1
C18:0 Acide stéarique	2.7-6.5
C18:1 Acide oléique	14-43
C18:2 Acide linoléique	45,4-74.0
C18:3 Acide linoléinique	ND-0,3
C20:0 Acide arachidique	0.1-0.5
C20:1 Acide eicosanoïque	ND-0.3
C20:2 Acide eicosadiénoïque	ND
C22:0 Acide béhénique	0.3-1.5
C22:1 Acide érucique	ND-0,3
C22:2 Acide docosadiénoïque	ND-0.3
C24:0 Acide lignocérique	ND-0,5
C24:1 Acide nervonique	ND

ND - non détectable, défini comme 0,05%

REGLEMENTATION

La production d'huile végétale est soumise à certaines réglementations vis-à-vis de différents types de contaminants. Suivant la directive 2002/32/CE du parlement Européen et du conseil du 7 mai 2002 sur les substances indésirables dans les aliments pour animaux.

Substance	Règlement associé	Limite réglementaire
Pesticides	Règlement 2018/848	Absence
OGM	Règlement 2018/848	Absence (tolérance <0,9% en cas de contamination)
Métaux lourds	Directive 2002/32/CE et Règlement (UE) N° 574/2011	Plomb : 10 mg/kg
		Cadmium : 1 mg/kg
		Arsenic : 2 mg/kg
		Mercuré : 0,1 mg/kg

Allergène	-	Absence
Ionisation	Règlement 2018/848	Absence
Éléments radioactifs	Règlement 2018/848	Absence
Corps étrangers	-	Absence
Nuisibles (insectes, oiseaux, rongeurs etc)	-	Absence
Mycotoxines	Règlement (UE) N° 574/2011	Aflatoxine B1 : < 0,02 mg/kg
Microorganismes	Règlement (UE) n° 183/2005	Moisissures : Absence
		Levures : Absence
		Salmonelles : Absence dans 25g
Dioxines	Directive 2002/32/CE Règlement (UE) N°277/2012 Règlement (UE) N° 574/2011	0,75 ng/g
Dioxines et PCB	Directive 2002/32/CE Règlement (UE) N°277/2012 Règlement (UE) N° 574/2011	1,25 ng/g
MOSH	Recommandation 2017/84	100 mg/kg
MOAH	Recommandation 2017/84	2 mg/kg

CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE

Modes de conditionnement	<ul style="list-style-type: none"> • En vrac • IBC de 1000 L
Conditions de stockage	Endroit sec, frais (T < 25°) et à l'abri de la lumière
DDM	12 mois

PRODUCT SHEET: SUNFLOWER OIL – FEED

QUA.FP.13
 Creation : 12/09/2023
 Modification :
 13/06/2025
 Version 4

PRODUCT DESCRIPTION

- Product name : Organic Sunflower Oil
- Genus and species : *Helianthus annuus*
- Origins of grains : France
- Composition: 100% : Organic Sunflower Oil
- Commodities Catalogue number: 2.20.1
- Use: FEED
- Certification:
 - Guaranteed GMP+ & FSA products
 - Organic
- Certification organisation : CERTIS FR-BIO-13

PRODUCTION PROCESS

The organic sunflower seeds are first received and cleaned, then cold-pressed. The extracted oil is then filtered, followed by storage and packaging. This is a virgin oil, as no further treatment, such as refining, is applied after filtration.

CHARACTERISTICS

Criteria	Characteristic
Color :	Yellow-Orange
Aspect :	Liquid
Smell :	Characteristic of sunflower oil
Flavor :	Characteristic of sunflower oil
Solvents & Conservation Agents :	Solvent-free, conservative-free
Hydrogenation process :	The oil is not hydrogenated

ANALYTICAL CHARACTERISTICS

Analysis	Norms
Peroxide value (MeqO ₂ /Kg)	< 15 meq d'O ₂ /Kg
Density at 20°C	0.916 -0.923 g/mL
Acidity (% oleic acid)	< 1% m/m
Refractive value	1.461 – 1.475 n ⁴⁰ D
Saponification value	187 - 194*KOH mg / 1g
Iodine value	118-141

COMPOSITION

For 100g of sunflower oil :

Acide gras	Huile de tournesol (à forte teneur en acide oléique)
C14:0 Myristic acid	ND-0,2
C16:0 palmitic acid	5.0-7.6
C16:1 palmitoleic acid	ND-0,3
C17:0 margaric acid	ND-0,2
C17:1 Heptadecenoic Acid	ND-0,1
C18:0 stearic acid	2.7-6.5
C18:1 oleic acid	14-43
C18:2 linoleic acid	45,4-74.0
C18:3 linolenic acid	ND-0,3
C20:0 arachidic acid	0.1-0.5
C20:1 eicosanoic acid	ND-0.3
C20:2 eicosadienoic acid	ND
C22:0 Behenic Acid	0.3-1.5
C22:1 erucic acid	ND-0,3
C22:2 docosadienoic acid	ND-0.3
C24:0 lignoceric acid	ND-0,5
C24:1 nervonic acid	ND

*ND – Not Detectable, defined as 0.05%
 From Codex Alimentarius*

REGULATIONS

The production of vegetable oil is subject to certain regulations regarding different types of contaminants. According to Directive 2002/32/EC of the European Parliament and of the Council of 7 May 2002 on undesirable substances in animal feed.

Substance	Règlement associé	Limite réglementaire
Pesticides	Regulation UE n° 2018/848	Absence
GMO	Regulation UE n° 2018/848	Absence (tolérance <0,9% en cas de contamination)
Heavy metals	Directive 2002/32/CE et Regulation UE n° 574/2011	Plomb : 10 mg/kg
		Cadmium : 1 mg/kg
		Arsenic : 2 mg/kg
		Mercuré : 0,1 mg/kg
Allergènes	-	Absence

Ionization	Regulation UE n° 2018/848	Absence
Radioactive elements	Regulation UE n° 2018/848	Absence
Foreign bodies	-	Absence
Pests (insects, birds, rodents, etc.)	-	Absence
Mycotoxins	Regulation (UE) N° 574/2011	Aflatoxine B1 : < 0,02 mg/kg
Microorganisms	Regulation (UE) n° 183/2005	Molds : Absence
		Yeasts : Absence
		Salmonella : Absence dans 25g
Dioxines	Directive 2002/32/CE Regulation (UE) N°277/2012 Regulation (UE) N° 574/2011	0,75 ng/g
Dioxines & PCB	Directive 2002/32/CE Regulation (UE) N°277/2012 Regulation (UE) N° 574/2011	1,25 ng/g
MOSH	Recommandation 2017/84	100 mg/kg
MOAH	Recommandation 2017/84	2 mg/kg

PACKAGING AND STORAGE

Packaging methods	<ul style="list-style-type: none"> • In bulk • 1000 L IBC
Storage conditions	Store in a dry, cool place (T < 25°C) and protected from light
DDM	12 months