

## FICHE PRODUIT : HUILE DE COLZA – ALIMENTATION ANIMALE

QUA.FP.7  
 Création : 10/02/2022  
 Modification :  
 13/06/2025  
 Version 6

### DESCRIPTION PRODUIT

- Nom du Produit : Huile de Colza conventionnelle
- Genre et espèce : *Brassica Napus*
- Origine des grains : France
- Composition : 100 % Huile de Colza vierge
- Usage : Alimentation animale
- N° Catalogue matières premières : 2.20.1
- Certification :
  - Marchandise garantie GMP+ et FSA
- Organisme certificateur : CERTIS

### PROCESSUS DE FABRICATION

Les graines de colza 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 colza
Saveur :	Caractéristique de l'huile de colza
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 <sub>2</sub> /Kg)	≤ 15 meq d'O <sub>2</sub> /Kg
Densité à 20°C	0.914 -0.920 g/mL
Acidité oléique	< 1% m/m
Indice de réfraction	1.465 – 1.467n <sup>40</sup> D
Indice d'iode	105-126
Indice de saponification	182 - 193*KOH mg / 1g

## COMPOSITION

Le profil en AG est établie sur la base du Codex-Alimentarius 210-1999 concernant l'huile de colza faible en acide érucique, pour 100g d'huile de Colza :

Acide gras	Huile de colza (à faible teneur en acide érucique)
C14:0 Acide Myristique	ND-0,2
C16:0 Acide palmitique	2.5–7.0
C16:1 Acide palmitoléique	ND-0,6
C17:0 Acide margarique	ND-0,3
C17:1 Acide heptadécénoïque	ND-0,3
C18:0 Acide stéarique	0.8–3.0
C18:1 Acide oléique	51.0–70.0
C18:2 Acide linoléique	15.0–30.0
C18:3 Acide linoléinique	5.0–14.0
C20:0 Acide arachidique	0.2–1.2
C20:1 Acide eicosanoïque	0,1-4,3
C20:2 Acide eicosadiénoïque	ND-0,1
C22:0 Acide béhénique	ND-0,6
C22:1 Acide érucique	ND–2
C22:2 Acide docosadiénoïque	ND–0.1
C24:0 Acide lignocérique	ND-0,3
C24:1 Acide nervonique	ND-0,4

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 (UE) N° 396/2005 et Règlement (UE) N° 1107/2009	L'huile de colza conventionnelle doit être produite en utilisant uniquement des produits phytosanitaires autorisés, tout en respectant les LMR fixées pour les résidus de pesticides
OGM	Règlement (UE) N° 1829/2003	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

		Mercure : 0,1 mg/kg
Allergène	-	Absence
Ionisation	Arrêté du 20 août 2002	Absence
Éléments radioactifs		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

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

## PRODUCT SHEET: RAPESEED OIL – FEED

QUA.FP.5  
 Creation : 13/10/2022  
 Modification :  
 Version 6

### PRODUCT DESCRIPTION

- Product name : Rapeseed oil
- Genus and species : *Brassica Napus*
- Commodities Catalogue number: 2.20.1
- Origins of grains : France
- Composition: 100% Rapeseed Oil
- Use: FEED
- Certification:
- Guaranteed GMP+ & FSA products
- Certification organisation : CERTIS

### PRODUCTION PROCESS

The rapeseed 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 rapeseed oil
Flavor :	Characteristic of rapeseed oil
Solvents & Conservation Agents :	Solvent-free, conservative-free
Hydrogenation process :	The oil is not hydrogenated

### ANALYTICAL CHARACTERISTICS

Analysis	Norms
Peroxide value (MeqO <sub>2</sub> /Kg)	< 15 meq d'O <sub>2</sub> /Kg
Density at 20°C	0.914 -0.920 g/mL
Acidity (% oleic acid)	< 1% m/m
Refractive value	1.465 – 1.467n <sup>40</sup> D
Saponification value	182 - 193 mg KOH/ g
Iodine value	105 -126 g I <sub>2</sub> / 100 g

## COMPOSITION

For 100g of rapeseed oil :

Fatty acid	Low erucic acid rapeseed oil
C14:0 Myristic acid	ND-0,2
C16:0 palmitic acid	2.5–7.0
C16:1 palmitoleic acid	ND-0,6
C17:0 margaric acid	ND-0,3
C17:1 Heptadecenoic Acid	ND-0,3
C18:0 stearic acid	0.8–3.0
C18:1 oleic acid	51.0–70.0
C18:2 linoleic acid	15.0–30.0
C18:3 linolenic acid	5.0–14.0
C20:0 arachidic acid	0.2–1.2
C20:1 eicosanoic acid	0,1-4,3
C20:2 eicosadienoic acid	ND-0,1
C22:0 Behenic Acid	ND-0,6
C22:1 erucic acid	ND–2
C22:2 docosadienoic acid	ND–0.1
C24:0 lignoceric acid	ND-0,3
C24:1 nervonic acid	ND-0,4

*ND – Not Detectable, defined as 0.05%*

## REGULATIONS

The production of vegetable oil is subject to certain regulations regarding different types of contaminants. Vegetable oil production is subject to certain regulations concerning various types of contaminants. Undesirable substances and contaminants present in rapeseed oils comply with the following regulatory limits :

Substance	Règlement associé	Limite réglementaire
Pesticides	Regulation (UE) N° 396/2005 & N° 1107/2009	Conventional rapeseed oil must be produced using only authorised plant protection products, while complying with the MRLs established for pesticide residues.
GMO	Regulation UE n° 1829/2003	Absence (tolerance <0.9% in case of 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

		Mercure : 0,1 mg/kg
Allergènes	-	Absence
Ionization	Order of 20 August 2002	Absence
Radioactive elements		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	Moisissures : Absence
		Levures : Absence
		Salmonelles : 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

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