

FICHE PRODUIT : HUILE DE COLZA BIO – ALIMENTATION ANIMALE

 QUA.FP.8
 Création : 12/09/2023
 Modification :
 12/06/2025
 Version 4

DESCRIPTION PRODUIT

- Nom du Produit : Huile de Colza Biologique
- Genre et espèce : *Brassica Napus*
- Origine des grains : France
- Composition : 100 % Huile vierge de Colza biologique
- Usage : Alimentation animale
- N° Catalogue matières premières : : 2.20.1
- Certification :
 - Marchandise garantie GMP+ et FSA
 - Agriculture Biologique
- Organisme certificateur : CERTIS FR-BIO-13

PROCESSUS DE FABRICATION

Les graines de colza biologiques sont réceptionnées, nettoyées et sont ensuite triturées dans une presse à froid. L'huile est ensuite filtrée avant d'être stockée et conditionnée. Cette huile est vierge car elle ne subit aucun autre traitement à la suite de sa filtration (du type raffinage).

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
Ionisation :	Les huiles végétales ne sont pas ionisées
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	0.914 -0.920 g/mL
Acidité oléique	< 1% m/m
Indice de réfraction	1.465 – 1.467n ⁴⁰ 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 linoléique	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

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
		Mercure : 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° 142/2011	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: ORGANIC RAPESEED OIL – FEED

QUA.FP.8
 Creation : 12/09/2023
 Modification :
 12/06/2025
 Version 4

PRODUCT DESCRIPTION

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

PRODUCTION PROCESS

The organic 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 ₂ /Kg)	< 15 meq d'O ₂ /Kg
Density at 20°C	0.914 -0.920 g/mL
Acidity (% oleic acid)	< 1% m/m
Refractive value	1.465 – 1.467 ^{n₄₀} D
Saponification value	182 - 193 mg KOH/ g
Iodine value	105 -126 g I ₂ / 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%
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
		Mercure : 0,1 mg/kg
Allergenes	-	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° 142/2011	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