



FICHE TECHNIQUE HUILE ALIMENTAIRE SOJA FINI

N° Réf :

F-QHSE-334

Date de révision :

31 Octobre 2017

Version :

8

1. Description générale :

L'huile de soja produit par Cevital Agro-industrie, est fabriquée à partir de l'huile brute de soja après neutralisation, décoloration et désodorisation.

2. Désignation :

2.1 Caractéristiques organoleptiques:

Odeur	Exempte d'odeur étrangère
Saveur	Exempte de saveur étrangère

2.2 Caractéristiques physico chimiques :

Analyses	Unité	Normes	Méthode d'essai
Acidité ⁽¹⁾	% d'acide oléique	0.3 Max	ISO 660 Deuxième édition 1996-05-15
Indice de peroxyde ⁽¹⁾	meq O2/ Kg huile	10 Max	I ISO 3960 Quatrième édition 2007-07-15
Matières volatiles à 105 °C ⁽¹⁾	%	0.2 Max	ISO 662 Deuxième édition 1998-09-15
Impuretés insolubles ⁽¹⁾	%	0.05 Max	ISO 663 Quatrième édition 2007-03-01
Oléate de sodium ⁽¹⁾	%	0.005 Max	A.O.C.S. Recommended Practice Cc 17-95 Changed 1995
Indice de réfraction à 40 °C ⁽¹⁾	n 40/D	1.466- 1.470	ISO 6320 Quatrième édition 2000-03-15
Densité apparente à 20°C ⁽¹⁾	g/ml	0.919 - 0.925	ISO 6883 Quatrième édition 2007-05-01
Couleur (5pouce et ¼) ⁽²⁾	-	J : 12 R : 1,2	ISO 15305 Première édition 1998-09-15
Fer (Fe) ⁽¹⁾	mg/Kg	1.5 Max	A.O.C.S. méthode off Ca 18b-91 (03).
Cuivre (Cu) ⁽¹⁾	mg/Kg	0.1 Max	A.O.C.S. méthode off Ca 18b-91 (03).

Approbateur 1 : Mr A. Fatah
A / Fatah

Visa 1:


A / Fatah AIT OUARET
Directeur Raffinerie d'huile

Approbateur 2:

M. M. 2017

Visa 2:

BAHIRENE Mohamed
Directeur
des Laboratoires

	FICHE TECHNIQUE HUILE ALIMENTAIRE SOJA FINI	N° Réf :	F-QHSE-334
		Date de révision :	31 Octobre 2017
		Version :	8

2.3 Caractéristiques relatives aux contaminants:

Contaminants		Unités	Normes
Arsenic ⁽¹⁾		mg/Kg	0,1 Max
Plomb ⁽¹⁾		mg/Kg	0,1 Max
Solvant organique (hexane) ⁽⁴⁾		mg/Kg	1 Max
Dioxines et PCB ^(1*)	Somme des dioxines	Pg/g de graisse	0,75 Max
	Somme des dioxines et PCB de type dioxine		1,25 Max
	Somme des PCB 28, PCB 52, PCB 101, PCB 138, PCB 153 et PCB 180	ng/g de graisse	40 Max

2.4 Conditionnement :

L'huile de soja fini est conditionnée en vrac.

3. Recommandations de stockage :

L'huile doit être stockée à une température ambiante, à l'abri de la lumière et des sources de chaleur et dans un endroit propre, sec et tempéré.

4. Date limite d'utilisation :

Deux ans à partir de la date de fabrication.

5. Étiquetage : ⁽³⁾

- Conformément au décret (exécutif n° 13-378 du 5 Moharram 1435 correspondant au 9 novembre 2013 fixant les conditions et les modalités relatives à l'information du consommateur.
- RÈGLEMENT (UE) N° 1169/2011.

6. Méthode de distribution :

La distribution se fait par camions citernes (huile-en vrac) pour les clients.



FICHE TECHNIQUE HUILE ALIMENTAIRE SOJA FINI

N° Réf :	F-QHSE-334
Date de révision :	31 Octobre 2017
Version :	8

7. Utilisations prévues :

L'huile de soja fini est destinée pour l'utilisation dans l'industrie agroalimentaire et autre usage industriel.

8. Mauvais usage :

Ne pas chauffer au-delà de 180°C

9. Allergènes : ⁽³⁾

L'huile alimentaire soja fini ne contient pas des allergènes introduits volontairement (au sens du règlement (UE) 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires et du décret exécutif n° 13-378 du 9 novembre 2013).

10. Documents de référence :

- ✓ Codex alimentarius –Stan 210 norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique ⁽¹⁾
- ✓ Norme interne ⁽²⁾
- ✓ Décret exécutif n° 13-378 du 09/11/2013, fixant les conditions et les modalités relatives à l'information du consommateur ⁽³⁾
- ✓ Règlement (UE) N° 1169/2011, concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires⁽³⁾
- ✓ Directive 2009/32/CE, concernant les solvants d'extraction utilisés dans la fabrication des denrées alimentaires ⁽⁴⁾
- ✓ Règlement (UE) N°1259/2011, en ce qui concerne les teneurs maximales en dioxines, en PCB de type dioxine et en PCB autres que ceux de type dioxines des denrées alimentaires ^(1*)

Mise à jour :

Cette fiche technique est appelée à être modifiée en fonction des circonstances (Législation, Changement de la matière première et de son origine, changement de la méthode de production ... etc.).