

Huile végétale / *Vegetable oil*Noisette / *Hazelnut*Bio / *Organic*Date :  
25/11/2024**SECTION 1: Informations produit / *Product information*****1.1. Identification du produit / *Identification of the product***Huile végétale / *Vegetable oil*Noisette / *Hazelnut*Certifié agriculture biologique par FR-BIO-01 / *Organic farming certified by FR-BIO-01*Code produit / Référence du standard / *Product code / Internal reference* : HVNOZZBNom botanique / *Botanical name* : *Corylus avellana*Nom INCI / *INCI name* : CORYLUS AVELLANA SEED OIL

N° CAS : 84012-21-5 (EINEICS) / 185630-72-2 (TSCA)

N° FEMA : NA

N° COE : COE155

N° FDA : NA

Méthode de production / *Production mode* : Pression à Froid / *Cold pressing*Partie utilisée / *Part used* : Fruit / *Fruit*Origine(s) / *Origin(s)* : UE / Non UE / *EU / Non EU***1.2. Renseignements concernant le fournisseur / *Supplier's information***

Fournisseur / *Supplier* : Nom / *Name* : SAS GAROMA  
 Rue / *Street* : 187 chemin de la cave  
 Code postal/Ville - *Postal code / city* : 30580 Brouzet-lès-Alès  
 Pays / *Country* : France  
 Téléphone / *Phone number* : +33 (0) 4 22 84 02 00  
 Site web / *Website*: [www.belair.bio](http://www.belair.bio)  
 Email: [contact@belair.bio](mailto:contact@belair.bio)

**SECTION 2 : Stockage/ *Storage***

Critère / <i>Information</i>	Indication
Date de durabilité minimale (DDM) / <i>Optimal Shelf Life Date</i> :	18 mois. Pour connaître la date de durabilité minimum du lot, veuillez-vous référer au certificat d'analyse du lot mis à votre disposition. <i>18 months. Please refer to the Certificate Of Analysis for the batch's optimal shelf life date</i>
Stockage / <i>Storage</i> :	Conserver de préférence, dans des containers fermés bien pleins, à l'abri de la lumière et à température stable et modérée. Manipuler dans un local bien aéré à l'abri de source d'ignition et de chaleur. <i>Store in original air-tight container preventing exposure to oxygen.</i> <i>Protect from direct sunlight and store in a dry, cool and well-ventilated area.</i> <i>Keep away from all ignition sources: open flames, hot surfaces, direct sunlight, spark sources.</i>

**SECTION 3: Caractéristiques organoleptiques / *Organoleptic characteristics***

Critère / <i>Information</i>	Indication
Etat physique / <i>Physical state</i> :	Liquide fluide / <i>Fluid liquid</i>
Couleur / <i>Color</i> :	Jaune pâle à brun / <i>Pale yellow to brown</i>
Odeur / <i>Odor</i> :	Caractéristique de la noisette / <i>Characteristic of hazelnut</i>

**SECTION 4: Caractéristiques physico-chimiques / Physicochemical properties**

<b>Critère / Information</b>	<b>Min</b>	<b>Max</b>
Densité relative (à 20°C) / <i>Relative density (at 20°C)</i> :	0.898	0.920
Indice de peroxyde (mEqO <sub>2</sub> /kg) / <i>Peroxide indice mEqO<sub>2</sub>/kg</i> :	N.D	15

**SECTION 5: Principaux composants / Main components**

<b>N° CAS</b>	<b>Substance</b>	<b>Concentration min (%)</b>	<b>Concentration max (%)</b>
112-80-1	OLEIC ACID	66.00	85.00
60-33-3	LINOLEIC ACID	5.00	25.00
57-10-3	PALMITIC ACID	4.00	9.00
57-11-4	STEARIC ACID	0.80	6.00
2091-29-4	PALMITOLEIC ACID	0.00	1.00
463-40-1	LINOLENIC ACID	0.00	1.00
112-86-7	ERUCIC ACID	0.00	0.50
506-30-9	ARACHIDIC ACID	0.00	0.30
112-85-6	BEHENIC ACID	0.00	0.20
544-63-8	MYRISTIC ACID	0.00	0.10
506-12-7	HEPTADECANOIC ACID	0.00	0.10

**Traçabilité du document**

<b>Date</b>	<b>Modification</b>	<b>Rédacteur / Titre</b>	<b>Approbateur / Titre</b>
25/11/2024	Nouveau format de fiche technique	Laura BENAVENT / Responsable qualité et affaires réglementaires	Hannibal ANDRÉ / Directeur technique