hbs

huiles alimentaires
edible oils





Lou Mas

Huiles Benoit

Jean Roméo HUILES









50 ANS DE TRADITION ET D'INNOVATION, UNE ALLIANCE PARFAITE !

Dès l'âge de 16 ans, Maurice Roméo a découvert le métier de l'huile d'olive auprès de son père et de ses oncles, au cœur de l'entreprise familiale créée en 1965. Depuis, ce passionné a su développer l'entreprise à l'international, entouré d'une équipe engagée au quotidien pour répondre à toutes les exigences. 50 ans d'expérience et une expertise reconnue dans le monde entier pour vous proposer les meilleurs produits.

50 YEARS OF TRADITION AND INNOVATION, THE PERFECT ALLIANCE !

From the age of 16, Maurice Romeo discovered the craft of olive oil with his father and uncles, in the heart of the family business founded in 1965. Since then, this passion has developed the company internationally, surrounded by a dedicated team every day to meet all requirements. 50 years of experience and expertise recognized worldwide to offer you the best products.









Ancienne Usine de Sérignan



Carros



Depuis 2008 à St Christol les Alès

POLITIQUE QUALITÉ

Pour aller encore plus loin, après la démarche HACCP et la certification ISO 22000 :

LA CERTIFICATION IFS

L'IFS s'applique aux fournisseurs à toutes les étapes de la transformation des aliments avec 5 objectifs essentiels :

- Respect des exigences réglementaires, légales et normatives.
- Analyse et anticipation des besoins de nos clients.
- Assurer la qualité et la sécurité des produits mis sur le marché.
- Engagement dans la démarche du développement durable.
- Respect des règles de sécurité et d'éthique au travail.



ISO 22000 BUREAU VERITAS Certification

IFS Food

en cours 2016

QUALITY POLICY

To go even further, following HACCP certification and ISO 22000:

IFS CERTIFICATION

FS applies to suppliers at all stages of food processing with five key objectives:

- *Compliance with regulatory requirements, legal and normative*
- *Analysis and anticipation of customer needs*
- *Ensuring the quality and safety of products placed on the market*
- *ECommitment to sustainable development approach*
- *Respect safety and ethics at work*

NOUVEAUTÉS

L'innovation est au cœur de notre démarche.

En plus d'une huile d'olive vierge extra de qualité supérieure, nous vous proposons aujourd'hui :

- une gamme d'huiles d'olives aromatisées au basilic, au citron ou à l'ail qui allie qualité et saveurs pour toutes les exigences culinaires.
- 3 huiles BIO en bouteille verre fumé : olive, tournesol et colza.

NEWS

Innovation is at the heart of our approach.

In addition to extra virgin olive oil high quality extra, we now offer:

- *a range of olive oils flavored with basil, lemon or garlic that combine quality and flavors for all culinary requirements.*
- *3 oils BIO smoked glass bottle: olive, sunflower and rapeseed.*



Lou mas

HUILE DE PÉPINS DE RAISIN

GRAPESEED OIL

1L, 3L, 5L, 1000L, 25000L



HUILE D'ARACHIDE

GROUNDNUT OIL

1L, 3L, 5L, 10L, 20L, 25L



Huiles végétales pour friture ou assaisonnements



HUILE DE COLZA

RAPESEED OIL

1L, 3L, 5L, 10L, 20L, 25L



HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA

OLIVE OIL EXTRA VIRGIN

1L, 5L,



HUILE DE SOJA

SOYABEAN OIL

1L, 3L, 5L, 10L, 20L, 25L

CUISSON +

Huile de tournesol (58%), huile de colza (17%), huile de tournesol oléique (15%), huile de pépins de raisin (10%).

CUISSON +

Sunflower oil (58%), Rapeseed oil (17%), oleic sunflower (15%), grapeseed oil (10%).

.....

1L, 5L, 10L,20L, 25L,





HUILE DE MAÏS

CORN OIL

.....

1L, 3L, 5L,







HUILE DE TOURNESOL

SUNFLOWER OIL

.....

1L, 3L, 5L, 10L, 20L, 25L



Vegetable oil for frying or seasonings

HUILE VEGETALE

VEGETABLE OIL

.....

1L, 3L, 5L, 10L, 20L





Huile Spécial Cuisson
Spécial Cooking Oil

FRITUR PRO

Huile de tournesol (47,5%), huile de tournesol oléique (47,5%), huile de pépins de raisin (5%), antimoussant E 900.

FRITUR OIL

Sunflower oil (47,5%), oleic sunflower oil (47,5%), grapeseed oil (5%).

.....

1L, 5L, 10L, 20L,25L

Lou Mas · Huiles Benoit · Jean Ramón Huiles

Huiles Benoit



HUILE D'ARACHIDE

GROUNDNUT OIL

1L, 3L, 5L, 25L,





HUILE AUX PÉPINS DE RAISIN

GRAPESEED OIL

1L, 3L, 5L,

Huiles végétales pour friture ou assaisonnements





HUILE D'OLIVE

OLIVE OIL

50 CL, 75CL 1L, 5L, 25L



HUILE DE COLZA

RAPESEED OIL

1L, 5L, 10L, 20L, 25L,



HUILE DE SOJA

SOYABEAN OIL

1L, 3L, 5L, 10L, 25L,





GRILL D'OR

GRILL D'OR

5L, 10L, 20L, 25L,

Vegetable oil for frying or seasonings

HUILE DE TOURNESOL

SUNFLOWER OIL

1L, 3L, 5L, 10 L, 20L, 25L,



HUILE DE MAÏS

CORN OIL

1L, 3L, 5L



HUILE VEGETALE

VEGETABLE OIL

1L, 3L, 5L, 10L, 20L, 25L,



Jean Ronnéo
HUILES

HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA

OLIVE OIL EXTRA VIRGIN

75 CL



HUILE D'OLIVE QUALITE SUPERIEURE

OLIVE OIL EXTRA VIRGIN HIGH QUALITY

75 CL



L'alliance parfaite entre tradition et innovation



HUILE DE NOISETTE

HAZELNUT OIL

50CL



HUILE DE NOIX

WALNUT OIL

50CL

HUILE DE SESAME

SESAME OIL

50CL





HUILE DE PEPINS DE RAISINS

GRAPESEED OIL

75CL

Le Mas · Huiles Benoit · Jean Ronnéo HUILES

HUILE D'OLIVE AROMATISEE AU BASILIC

OLIVE OIL EXTRA VIRGIN FLAVORED WITH NATURAL BASIL AROMA

75 CL



HUILE D'OLIVE AROMATISEE AU CITRON

OLIVE OIL EXTRA VIRGIN FLAVORED WITH NATURAL LEMON AROMA

75 CL



HUILE D'OLIVE AROMATISEE A L'AIL

OLIVE OIL EXTRA VIRGIN FLAVORED WITH NATURAL GARLIC AROMA

75 CL



The perfect alliance of tradition and innovation

HUILE BIO D'OLIVE VIERGE EXTRA

OLIVE OIL EXTRA VIRGIN BIOLOGIC

75 CL



HUILE BIO DE COLZA

RAPESEED BIOLOGIC OIL

75 CL



HUILE BIO DE TOURNESOL

SUNFLOWER BIOLOGIC OIL

75 CL



CERTIFIE AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

FR-BIO-01
Agriculture UE / non UE

Les Huiles Benoit

Jean Ronnio HUILES



Les Conditionnements

	TOURNESOL *SUNFLOWER*	OLIVE VIERGE EXTRA *OLIVE EXTRA VIRGIN*	OLIVE VIERGE *OLIVE VIRGIN*	OLIVE VIERGE EXTRA QUALITÉ SUPÉRIEURE *OLIVE VIRGIN EXTRA HIGH QUALITY*	COLZA *RAPESEED*	ARACHIDE *GROUNDNUT*	SOJA *SOYABEAN*	FRITUR PRO *FRITUR PRO*	CUISSON + *CUISSON +*	GRILL D'OR *GRILL D'OR*	VEGETALE *VEGETABLE*
50 cl verre rond											
50 cl verre		B	B								
75 cl verre		R	B	R							
1 L PET (= L)	L B	L B	L		L B	L B	L B	F	L		L B
1 L verre		B									
3 L PEHD	L B	L B			L B	L B	L B	F	L	B	L B
5 L PEHD (= R)	L B	L B	L B		L B	L B	L B	F	L	B	L B
5 L PET	L B				L B	L B	L B	F	L	B	L B
10 L PEHD (= B)	L B				L B	L	L B	F	L	B	L B
20 L PEHD	L B				L B	L	L B	F	L	B	L B
25 L METAL (= F)	L B				L B	L B	L B	L	L	B	B
25 L PEHD	L B				L B	L B	L B	L	L	B	B
220 kg PEHD					A LA DEMANDE						
1000 L CONTAINER IBC					A LA DEMANDE						
25000 KG CITERNE					A LA DEMANDE						



Caractéristiques techniques

	TOURNESOL *SUNFLOWER*	OLIVE VIERGE EXTRA *OLIVE EXTRA VIRGIN*	OLIVE VIERGE *OLIVE VIRGIN*	OLIVE VIERGE EXTRA QUALITÉ SUPÉRIEURE *OLIVE VIRGIN EXTRA HIGH QUALITY*	COLZA *RAPESEED*	ARACHIDE *GROUNDNUT*	SOJA *SOYABEAN*	FRITUR PRO *FRITUR PRO*	CUISSON + *CUISSON +*	GRILL D'OR *GRILL D'OR*	VEGETALE *VEGETABLE*
Point de fumée *Smoke point*	> 210°C	> 210°C	> 210°C	> 210°C	> 200°C	> 230°C	> 210°C	> 230°C	> 230°C	> 230°C	> 230°C
Point d'inflammation *Flash point*	> 300°C	> 300°C	> 300°C	> 300°C	> 320°C	> 300°C	> 300°C	> 300°C	> 300°C	> 300°C	> 300°C
Traitement *Treatment*	Huile raffinée Refined oil	Huile raffinée Refined oil	Aucun *None*	Aucun *None*	Huile raffinée *Refined oil*	Huile raffinée *Refined oil*	Huile raffinée *Refined oil*	Huile raffinée *Refined oil*	Huile raffinée *Refined oil*	Huile raffinée *Refined oil*	Huile raffinée *Refined oil*
Acidité oléique (%)m *Oleic acidity (%)*	< 0,1	< 0,8	< 0,8	< 0,8	< 0,1	< 0,1	< 0,1	< 0,1	< 0,1	< 0,1	< 0,1
Humidité (%) *Moisture*	< 0,07	≤ 0,1	< 0,07	< 0,07	< 0,07	< 0,07	< 0,07	< 0,07	< 0,07	< 0,07	< 0,07
Indice de péroxyde départ (meq d' O2 / kg d'huile) *Peroxide value*	< 2	≤ 20	< 15	< 15	< 2	< 2	≤ 2	< 10	< 2	< 2	≤ 2
Couleur et aspect *Colour and aspect*	Jaune pâle *Light yellow*	Jaune à vert *Yellow green*	Jaune à vert *Yellow green*	Jaune à vert *Yellow green*	Jaune clair *Light yellow*	Jaune clair *Light yellow*	Jaune vert clair *Light yellow green*	Jaune doré *Yellow*	Jaune vert clair *Light yellow green*	Jaune clair *Light yellow*	Jaune vert clair *Light yellow green*
Odeur et goût *Flavour and taste*	Neutre *Neutral*	Typique *Typical*	Fruité *Fruity aroma*	Fruité *Fruity aroma*	Neutre *Neutral*	Neutre *Neutral*	Neutre *Neutral*	Neutre *Neutral*	Neutre *Neutral*	Neutre *Neutral*	Neutre *Neutral*
Densité relative à 20°C *Relative density at 20°C*	0.918 - 0.923	0.910 - 0.916	0.910 - 0.916	0.910 - 0.916	0.910 - 0.920	0.912 - 0.920	0.919 - 0.925	0.913 - 0.919	0.918 - 0.923	0.918 - 0.923	0.919 - 0.925
Alcalinité Savons Wolf (ppm) *Alkalinity (ppm)*	< 6	< 6	< 6	< 6	< 5	< 6	< 6	< 6	< 5	< 5	< 6
Indice de réfraction *Indice de réfraction*	1,46 - 1,47	1,46 - 1,47	1,46 - 1,47	1,46 - 1,47	1,46 - 1,47	1,46 - 1,47	1,46 - 1,47	1,46 - 1,47	1,46 - 1,47	1,46 - 1,47	1,46 - 1,47
Insaponifiable Kg/kg *Insaponifiable Kg/kg*	< 15	< 15	< 15	< 15	< 15	< 20	< 15	< 15	< 15	< 15	< 15

Les Conditionnements

MAÏS *CORN*	PÉPINS DE RAISIN *GRAPESEED*	NOIX *WALNUT*	NOISETTE *HAZELNUT*	SESAME *SESAME*	OLIVE EXTRA VIERGE BIO *OLIVE EXTRA VIRGIN BIOLOGIC*	TOURNESOL BIO *SUNFLOWER BIOLOGIC*	COLZA BIO *RAPESEED BIOLOGIC*	OLIVE AROMATISÉE AU BASILIC *OLIVE FLAVORED WITH NATURAL BASIL*	OLIVE AROMATISÉE A L'AIL *OLIVE FLAVORED WITH NATURAL GARLIC*	OLIVE AROMATISÉE AU CITRON *OLIVE FLAVORED WITH NATURAL LEMON*
		R	R	R						
	R				R	R	R	R	R	R
L B	L B									
L B	L B									
L B	L B									
L B	L B									
				ON REQUEST						
				ON REQUEST						
				ON REQUEST						

Technical Specifications

> 210°C	> 210°C	> 200°C	> 220°C	> 210°C	> 230°C	> 210°C	> 200°C			
> 300°C	> 300°C	> 300°C	> 300°C	> 300°C	> 300°C	> 300°C	> 320°C			
Huile raffinée *Refined oil*	Huile raffinée *Refined oil*	Huile raffinée *Refined oil*	Huile raffinée *Refined oil*	Huile raffinée *Refined oil*	Aucun *None*	Huile raffinée *Refined oil*	Huile raffinée *Refined oil*			
< 0,1	< 0,1	< 0,2	< 0,2	< 2	< 0,8	< 0,1	< 0,6			
< 0,04	< 0,07	< 0,07	< 0,07	< 0,07	< 0,11	< 0,07	< 0,07			
< 2	< 2	≤ 0,15	< 0,15	< 15	< 0,8	< 10	< 10			
Jaune clair *Light yellow*	Jaune clair *Light yellow*	Ambrée *Amber*	Jaune dorée *Yellow Gilded*	Jaune clair *Jaune Clair*	Jaune vert *Green Yellow*	Jaune clair *Light Yellow*	Jaune pâle *Light yellow*			
Neutre *Neutral*	Neutre *Neutral*	Typique *Typical*	Typique *Typical*	Typique *Typical*	Fruité *Fruity aroma*	Neutre *Neutral*	Neutre *Neutral*			
0.917 - 0.925	0.920 - 0.926	0.920 - 0.926	0.912 - 0.916	0.915 - 0.924	0.910 - 0.916	0.918 - 0.923	0.914 - 0.920			
< 6	< 6	< 6	< 6	< 6	< 6	< 6	< 6			
1,46 - 1,47	1,46 - 1,47	1,46 - 1,47	1,46 - 1,47	1,46 - 1,47	1,46 - 1,47	1,46 - 1,47	1,46 - 1,47			
< 15	< 15	< 15	< 15	< 15	< 15	< 20	< 15			



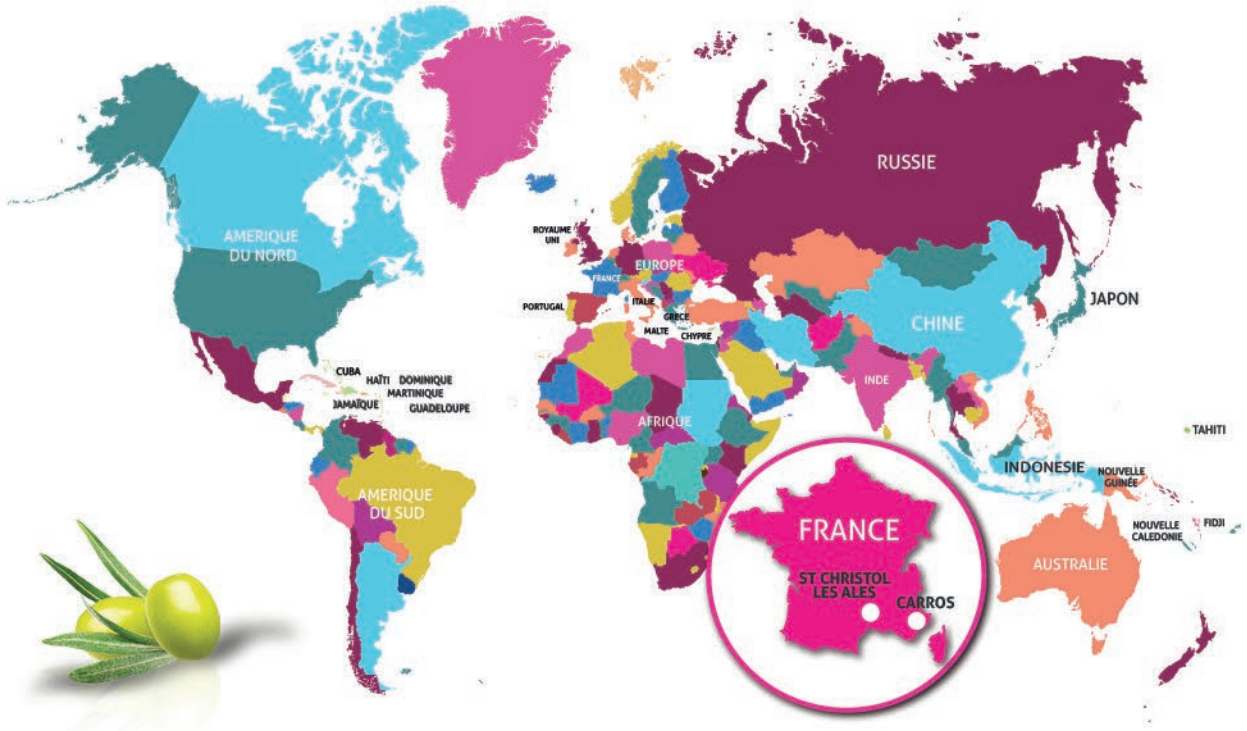




lou mas

Huiles Benoit

Jean Roméo HUILES



hbs

huiles alimentaires • *edible oils*

1150, Route de Montpellier • 30380 Saint Christol les Alès
Tél. +33 (0)4 66 60 83 84 • Fax : +33 (0)4 66 60 90 89
commercial@hbs-huiles.fr - direction@hbs-huiles.fr
www.hbs-huiles.fr

contact@art-page.fr