

GENCOD		Huile d'AMANDE DOUCE BIOLOGIQUE		Numéro de lot :		
		Spécification Produit Huilerie Philippe VIGEAN		Date de fabrication :		
				A consommer avant :		
Matière première		Nom scientifique : <i>Prunus amygdalus</i>		Nature : Noix d'Amande douce		
		Mode de production : Agriculture biologique				
Huile vierge d'Amande douce		Traitement : Première pression à froid		Spécification : Huile vierge de première pression à froid		
		Utilisation : Assaisonnement et Cosmétique		Organisme certificateur : Ecocert-32600 L'ISLE-JOURDAIN		
Caractéristiques physiques						
Paramètres physiques	Paramètres	Méthode	Unité	Minimale	Moyenne	Maximale
	Acidité oléique	ISO 660	%	-		2
	Absorbance dans l'U.V. K 232	NF ISO 3656	-			
	Absorbance dans l'U.V. K 270	NF ISO 3656	-			
	Densité	NF ISO 6883		0,910		0,920
	Humidité et matières volatiles	NF T 60-201	%	-		0,1
	Insolubles	NF T 60-202	%	-		0,5
	Indice de peroxyde	ISO 3960	mEq/O ₂ /Kg	-		15
	Matières insaponifiables	NF T 60-205	%	-		1,5
	Indice d'Iode	NF T ISO 3961	-	120		130
	Indice de réfraction	NF T 60-212	-	1,474		1,476
	Phosphore total	AOCS Ca 12-55	ppm	200		300
Composition chimique						
Profil en Acides gras	Acide myristique (C14:0)	NF ISO 5508+5509				
	Acide palmitique (C16:0)	NF ISO 5508+5509	%	6	6,5	8
	Acide Stéarique (C18:0)	NF ISO 5508+5509	%	1	1,5	2.5
	Acide Oléique (C18:1)	NF ISO 5508+5509	%	65	68	70
	Acide Linoléique (C18:2)	NF ISO 5508+5509	%	29	23,9	40
	Acide Linoléinique (C18:3)	NF ISO 5508+5509	%	0,2	0,35	0,5
	Acide Arachidique (C20:0)	NF ISO 5508+5509	%	-		0,1
	Acide Gadoléique (C20:1)	NF ISO 5508+5509	%	-		0,1
	Acide Béhénique (C22:0)	NF ISO 5508+5509	%	-		-
	Acides gras Saturés	NF ISO 5508+5509	%	7	8	9
	Acides gras Monoinsaturés	NF ISO 5508+5509	%	65	68	70
	Acides gras Polyinsaturés	NF ISO 5508+5509	%	20	24	29
	Valeur nutritionnelle (ω-6/ω-3)	-	-		50	
	Vitamine E		mg/100g		32,5	
Analyse Toxicologique						
Contaminant	Aflatoxines B1, B2, G1, G2	NF V 18-200	ppb			1
	Métaux lourds (Pb, As)	AOAC 994.02/942.17	ppb			100
	H.A.P (benzoapyrène)	AOAC 973.30	ppb			1
	Dioxines	AOAC 968.23	pg/g			0,75
	Pesticides organochlorés	NF EN 12393	ppb			1
	Pesticides organophosphorés	NF EN 12393	ppb			1
Informations pratiques (d'usage)						
	Durée de conservation (DLUO)	18 mois				
	Conditions de conservation	Tenir à l'abri de la lumière et à température ambiante				
	Restriction d'usage	Ne pas chauffer, huile végétale pour assaisonnement et Cosmétique				
	Informations nutritionnelles	Huile riche en acide oléique (oméga-9), acide gras monoinsaturé				

Clion, le.....

Responsable Qualité