

GENCOD		Huile Vierge de CARTHAME LINOLEIQUE BIOLOGIQUE Spécification Produit Huilerie Philippe VIGEAN			Numéro de lot :	
					Date de fabrication :	
					A consommer avant :	
Matière première		Nom scientifique : <i>Carthamus tinctorius</i>			Nature : Graine oléagineuse	
		Mode de production : Agriculture biologique				
Huile Vierge de Carthame		Traitement : Première pression à froid		Spécification : Huile vierge de première pression à froid		
		Utilisation : Assaisonnement cru		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		0,922		0,927
	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	-	135		150
	Indice de réfraction (20°C)	NF T 60-212	-	1,467		1,473
	Phosphore total	AOCS Ca 12-55	ppm			
Composition chimique						
Profil en Acides gras	Acide Myristique (C14:0)	NF ISO 5508+5509	%	0,0		0,2
	Acide palmitique (C16:0)	NF ISO 5508+5509	%	5,3	6,7	8,0
	Acide palmitoléique (C16:1)	NF ISO 5508+5509	%	0,0	0,2	0,2
	Acide Stéarique (C18:0)	NF ISO 5508+5509	%	2,9	3,3	3,5
	Acide Oléique (C18 :1)	NF ISO 5508+5509	%	8,4	10,5	21,3
	Acide Linoléique (C18 :2)	NF ISO 5508+5509	%	67,8	78,9	83,2
	Acide Linolénique (C18 :3)	NF ISO 5508+5509	%	0,0	0,1	0,1
	Acide Arachidique (C20 :0)	NF ISO 5508+5509	%	0,2	0,3	0,4
	Acide Gadoléique (C20 :1)	NF ISO 5508+5509	%	0,1	0,2	0,3
	Acide Béhénique (C22 :0)	NF ISO 5508+5509	%	0,2	0,5	0,8
	Acide Erucique (C22 :1)	NF ISO 5508+5509	%	0,0	-	1,8
	Acide Lignocérique (C24 :0)	NF ISO 5508+5509	%	0,0	-	0,2
	Acide Nervonique (C24 :1)	NF ISO 5508+5509	%	0,0	0,1	0,2
		Acides gras Saturés	NF ISO 5508+5509	%		10
Acides gras Monoinsaturés		NF ISO 5508+5509	%		11	
Acides gras Polyinsaturés		NF ISO 5508+5509	%		79	
Valeur nutritionnelle (ω-6/ω-3)					77	
	Vitamine E		mg/100g		43,2	
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 cru				
	Informations nutritionnelles					

Clion, le.....

Responsable Qualité