

GENCOD	Huile pour CUISSON DESODORISE BIOLOGIQUE <i>Spécification Produit Huilerie Philippe VIGEAN</i>	Numéro de lot :
		Date de fabrication :
		A consommer avant :
Matière première	Nom scientifique : <i>huile de melange</i>	Nature : Graine oléagineuse
	Mode de production : Agriculture biologique	
Huile de Tournesol Oléique : 60% Linoléique : 40%	Traitement : désodorisation	Spécification : Huile désodorisée
	Utilisation : Assaisonnement cru et cuisson	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		0,923		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	%			
	Indice d'Iode	NF T ISO 3961	-	85	90	150
	Indice de réfraction (20°C)	NF T 60-212	-	1,465		1,469
	Phosphore total	AOCS Ca 12-55	ppm			

Composition chimique

Profil en Acides gras	Acide Myristique (C14:0)	NF ISO 5508+5509	%		0,1	
	Acide palmitique (C16:0)	NF ISO 5508+5509	%		4,9	
	Acide palmitoléique (C16:1)	NF ISO 5508+5509	%		0,1	
	Acide Margarique (C17:0)	NF ISO 5508+5509	%		<0,1	
	Acide Stéarique (C18:0)	NF ISO 5508+5509	%		2,8	
	Acide Oléique (C18:1)	NF ISO 5508+5509	%		63,1	
	Acide Linoléique (C18:2)	NF ISO 5508+5509	%		26,7	
	Acide Linoléique (C18:3)	NF ISO 5508+5509	%		0,1	
	Acide Arachidique (C20:0)	NF ISO 5508+5509	%		0,2	
	Acide Gadoléique (C20:1)	NF ISO 5508+5509	%		0,2	
	Acide Béhénique (C22:0)	NF ISO 5508+5509	%		0,8	
	Acide Erucique (C22 :1)	NF ISO 5508+5509	%		<0,1	
	Acide Lignocérique (C24 :0)	NF ISO 5508+5509	%		0,3	
	Acide nervonique (C24 :1)	NF ISO 5508+5509	%		<0,1	
	Acides gras Saturés	NF ISO 5508+5509	%		9,1	
Acides gras Monoinsaturés	NF ISO 5508+5509	%		63,4		
Acides gras Polyinsaturés	NF ISO 5508+5509	%		26,8		
Valeur nutritionnelle (ω-6/ω-3)						
Vitamine E		mg/100g		46,6		

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	huile végétale pour assaisonnement et cuisson, 140°C
Informations nutritionnelles	

Clion, le.....

Responsable Qualité