

	Huile de GERMES DE BLÉ <i>Spécification Produit Huilerie Philippe VIGEAN</i>	Numéro lot :
		Date de fabrication :
		A consommer avant :

Matières premières	Nom scientifique : Triticum vulgare	Nature : huile vierge
	Mode de production :	
Huile de germes de blé	Traitement : 1 ^{ère} pression à froid	Point de fumée :
	Utilisation : Assaisonnement cru	Organisme certificateur :

Caractéristiques physiques

Paramètres physiques	Paramètres	Méthode	Unité	Minimale	Moyenne	Maximale
	Acidité oléique	ISO 660	%	-	-	-
	Absorbance dans l'U.V. K 232	NF ISO 3656	-			
	Absorbance dans l'U.V. K 270	NF ISO 3656	-			
	Densité (40°C)	NF ISO 6883				
	Humidité et matières volatiles	NF T 60-201	%			
	Indice de peroxyde	ISO 3960	mEq/O ₂ /Kg	1	5	15
	Matières insaponifiables	NF T 60-205	%			
	Indice d'Iode	NF T ISO 3961	-			
	Indice de réfraction (40°C)	NF T 60-212	-			
Phosphore total	AOCS Ca 12-55	ppm				

Composition chimique

Profil en Acides gras	Acide Myristique (C14:0)	NF ISO 5508+5509	%			
	Acide palmitique (C16:0)	NF ISO 5508+5509	%		17%	
	Acide palmitoléique (C16:1)	NF ISO 5508+5509	%			
	Acide Stéarique (C18:0)	NF ISO 5508+5509	%		0,6%	
	Acide Oléique (C18:1)	NF ISO 5508+5509	%		12%	
	Acide Linoléique (C18:2)	NF ISO 5508+5509	%		58%	
	Acide Linoléique (C18:3)	NF ISO 5508+5509	%		9%	
	Acide Arachidique (C20:0)	NF ISO 5508+5509	%			
	Acide Gadoléique (C20:1)	NF ISO 5508+5509	%			
	Acide Béhénique (C22:0)	NF ISO 5508+5509	%			
	Acide Erucique (C22:1)	NF ISO 5508+5509	%			
	Acide Lignocérique (C24:0)	NF ISO 5508+5509	%			
	Acides gras Saturés	NF ISO 5508+5509	%		18%	
Acides gras Monoinsaturés	NF ISO 5508+5509	%		15%		
Acides gras Polyinsaturés	NF ISO 5508+5509	%		67%		
Valeur nutritionnelle (ω-6/ω-3)						
Vitamine E		mg/100g		230		

Analyse Toxicologique

Contaminant	Aflatoxines B1, B2, G1, G2	NF V 18-200	ppb		
	Métaux lourds (Pb, As)	AOAC 994.02/942.17	ppb		
	H.A.P (benzoapyrène)	AOAC 973.30	ppb		
	Dioxines	AOAC 968.23	pg/g		
	Pesticides organochlorés	NF EN 12393	ppb		
	Pesticides organophosphorés	NF EN 12393	ppb		

Informations pratiques (d'usage)

Durée de conservation (DLUO)	18 mois
Conditions de conservation	A conserver au frais
Particularité	
Informations nutritionnelles	

Clion, le.....