

| | | | | | | |
|----------------------------------|---|---|---|----------|---------|----------|
| GENCOD | Huile de LIN BIOLOGIQUE <i>Spécification Produit Huilerie Philippe VIGEAN</i> | | Numéro de lot : | | | |
| | | | Date de fabrication : | | | |
| | | | A consommer avant : | | | |
| Matière première | Nom scientifique : <i>Linum usitatissimum</i> | | Nature : Graines | | | |
| | Mode de production : Agriculture biologique | | | | | |
| Huile vierge de LIN | 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 | | 0,924 | | 0,937 |
| | 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 | - | 168 | 175 | 194 |
| | Indice de réfraction | NF T 60-212 | - | 1,478 | | 1,482 |
| 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 | % | 4 | 6,5 | 7 |
| | Acide Stéarique (C18:0) | NF ISO 5508+5509 | % | 2,5 | 3,5 | 4,2 |
| | Acide Oléique (C18:1) | NF ISO 5508+5509 | % | 14 | 18 | 22 |
| | Acide Linoléique (C18:2) | NF ISO 5508+5509 | % | 12 | 14 | 18 |
| | Acide Linoléique (C18:3) | NF ISO 5508+5509 | % | 54 | 58 | 69 |
| | Acide Arachidique (C20:0) | NF ISO 5508+5509 | % | | | |
| | Acide Gadoléique (C20:1) | NF ISO 5508+5509 | % | | | |
| | Acide Béhénique (C22:0) | NF ISO 5508+5509 | % | | | |
| | Acides gras Saturés | NF ISO 5508+5509 | % | 6 | 10 | 9 |
| | Acides gras Monoinsaturés | NF ISO 5508+5509 | % | 14 | 18 | 22 |
| | Acides gras Polyinsaturés | NF ISO 5508+5509 | % | 68 | 72 | 89 |
| | Valeur nutritionnelle (ω-6/ω-3) | | | | 0,25 | |
| | Vitamine E | | mg/100g | | 13,4 | |
| 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) | 8 mois | | | | |
| | Conditions de conservation | Tenir à l'abri de la lumière et au frais | | | | |
| | Restriction d'usage | Ne pas chauffer, huile végétale pour assaisonnement cru | | | | |
| | Informations nutritionnelles | | | | | |

Clion, le.....

Responsable Qualité