

| | | | |
|----------------------|---|---|---------------------------|
| GENCOD | Huile Vierge de NOIX BIOLOGIQUE <i>Spécification Produit Huilerie Philippe VIGEAN</i> | | Numéro de lot : |
| | | | Date de fabrication : |
| | | | A consommer avant : |
| Matière première | Nom scientifique : <i>Juglans regia</i> | | Nature : Fruit oléagineux |
| | Mode de production : Agriculture biologique | | |
| Huile Vierge de Noix | 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 (20°C) | NF ISO 6883 | | 0,912 | | 0,915 |
| | Humidité et matières volatiles | NF T 60-201 | % | | | |
| | Insolubles | NF T 60-202 | % | | | |
| | Indice de peroxyde | ISO 3960 | mEq/O ₂ /Kg | | | 15 |
| | Matières insaponifiables | NF T 60-205 | % | | | |
| | Indice d'Iode | NF T ISO 3961 | - | 135 | | 151 |
| | Indice de réfraction (20°C) | NF T 60-212 | - | 1,470 | | 1,471 |
| | 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 | % | 6 | 7,2 | 7,5 |
| | Acide palmitoléique (C16:1) | NF ISO 5508+5509 | % | - | - | 0,2 |
| | Acide Stéarique (C18:0) | NF ISO 5508+5509 | % | 1,4 | 1,6 | 2,5 |
| | Acide Oléique (C18:1) | NF ISO 5508+5509 | % | 14,5 | 15,7 | 19,3 |
| | Acide Linoléique (C18:2) | NF ISO 5508+5509 | % | 58 | 61 | 62 |
| | Acide Linoléique (C18:3) | NF ISO 5508+5509 | % | 11 | 13 | 13,2 |
| | Acide Arachidique (C20:0) | NF ISO 5508+5509 | % | - | 0,1 | 0,1 |
| | Acide Gadoléique (C20:1) | NF ISO 5508+5509 | % | - | 0,3 | 0,3 |
| | Acide Béhénique (C22:0) | NF ISO 5508+5509 | % | - | 0,1 | 0,2 |
| | Acide Erucique (C22:1) | NF ISO 5508+5509 | % | | | |
| | Acide Lignocérique (C24:0) | NF ISO 5508+5509 | % | | | |
| Acides gras Saturés | | NF ISO 5508+5509 | % | | 9 | |
| Acides gras Monoinsaturés | | NF ISO 5508+5509 | % | | 16 | |
| Acides gras Polyinsaturés | | NF ISO 5508+5509 | % | | 75 | |
| Valeur nutritionnelle (ω-6/ω-3) | | | | | 4,8 | |
| Vitamine E | | | mg/100g | | 20 | |

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 à température ambiante |
| Restriction d'usage | Ne pas chauffer, huile végétale pour assaisonnement cru |
| Informations nutritionnelles | |

Clion, le.....

Responsable Qualité