

GENCOD	Huile composée biologique : olive/Coco <i>Spécification Produit Huilerie Philippe VIGEAN</i>		Numéro de lot :			
			Date de fabrication :			
			A consommer avant :			
Matière première		Nom scientifique : olea europeae / cocos nucifera		Nature : fruit oléagineux		
		Mode de production : agriculture biologique				
Olive bio : 70 % Coco : 30 %		Traitement : premières pression à froid		Spécification : Huile composée		
		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 (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			20
	Matières insaponifiables	NF T 60-205	%			
	Indice d'Iode	NF T ISO 3961	-			
	Indice de réfraction (20°C)	NF T 60-212	-			
	Phosphore total	AOCS Ca 12-55	ppm			
Composition chimique						
Profil en Acides gras	Acide butyrique (C4:0)	NF ISO 5508+5509	%		<0,05	
	Acide caproïque (C6:0)	NF ISO 5508+5509	%		0,24	
	Acide caprylique (C8:0)	NF ISO 5508+5509	%		2,51	
	Acide caprique (C10:0)	NF ISO 5508+5509	%		1,88	
	Acide laurique (C12:0)	NF ISO 5508+5509	%		13,46	
	Acide Myristique (C14:0)	NF ISO 5508+5509	%		4,94	
	Acide myristoléique (C14:1)	NF ISO 5508+5509	%		<0,05	
	Acide Palmitique (C16:0)	NF ISO 5508+5509	%		13,60	
	Acide Palmitoléique (C16:1)	NF ISO 5508+5509	%		1,36	
	Acide Margarique (C17:0)	NF ISO 5508+5509	%		<0,05	
	Acide Stéarique (C18:0)	NF ISO 5508+5509	%		2,63	
	Acide Oléique (C18:1)	NF ISO 5508+5509	%		47,50	
	Acide Linoléique (C18:2)	NF ISO 5508+5509	%		10,50	
	Acide Linolénique (C18:3)	NF ISO 5508+5509	%		0,60	
	Acide Arachidique (C20:0)	NF ISO 5508+5509	%		0,31	
	Acide Gondoïque (C20:1)	NF ISO 5508+5509	%		0,18	
	Acide Béhénique (C22:0)	NF ISO 5508+5509	%		0,09	
	Acide Erucique (C22:1)	NF ISO 5508+5509	%		<0,05	
	Acide Lignocérique (C24:0)	NF ISO 5508+5509	%		<0,05	
	Acide Nervonique (C24:1)	NF ISO 5508+5509	%		<0,05	
	Acides gras Saturés	NF ISO 5508+5509	%		39,66	
	Acides gras Mono-insaturés	NF ISO 5508+5509	%		49,10	
	Acides gras Polyinsaturés	NF ISO 5508+5509	%		11,10	
	Valeur nutritionnelle (ω-6/ω-3)					
	Vitamine E		mg/100g		23,8	
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	huile végétale pour assaisonnement cru et cuisson				
	Informations nutritionnelles					

Clion, le.....

Responsable Qualité