

GENCOD	Huile composée de tournesol biologique oléique désodorisé et d'Olive vierge extra biologique Spécification Produit Huilerie Philippe VIGEAN			Numéro de lot :		
				Date de fabrication :		
				A consommer avant :		
Matière première		Nom scientifique : Helianthus Annus / Olea Europeae		Nature : graine et fruit oléagineux		
		Mode de production : agriculture biologique				
T.B. oléique désodorisé : 90 %		Traitement : première pression à froid		Spécification : Huile composée		
Olive vierge extra biologique : 10 %		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	-	0,920
	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	-	-	-	-
	Indice de réfraction (20°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	%	-	<0,05	-
	Acide Palmitique (C16:0)	NF ISO 5508+5509	%	-	4,74	-
	Acide Palmitoléique (C16 :1)	NF ISO 5508+5509	%	-	0,26	-
	Acide Margarique (C17 :0)	NF ISO 5508+5509	%	-	<0,05	-
	Acide heptadécénoïque (C17 :1)	NF ISO 5508+5509	%	-	<0,05	-
	Acide Stéarique (C18 :0)	NF ISO 5508+5509	%	-	2,43	-
	Acide Oléique (C18 :1)	NF ISO 5508+5509	%	-	84,33	-
	Acide Linoléique (C18 :2)	NF ISO 5508+5509	%	-	6,19	-
	Acide Linolénique (C18 :3)	NF ISO 5508+5509	%	-	0,17	-
	Acide Arachidique (C20 :0)	NF ISO 5508+5509	%	-	0,26	-
	Acide Gondoïque (C20 :1)	NF ISO 5508+5509	%	-	0,31	-
	Acide Béhénique (C22 :0)	NF ISO 5508+5509	%	-	0,82	-
	Acide Erucique (C22 :1)	NF ISO 5508+5509	%	-	<0,05	-
	Acide Lignocérique (C24 :0)	NF ISO 5508+5509	%	-	0,31	-
	Acide Nervonique (C24 :1)	NF ISO 5508+5509	%	-	<0,05	-
	Acides gras Saturés	NF ISO 5508+5509	%	-	8,56	-
	Acides gras Mono-insaturés	NF ISO 5508+5509	%	-	84,90	-
	Acides gras Polyinsaturés	NF ISO 5508+5509	%	-	6,36	-
	Valeur nutritionnelle (ω-6/ω-3)			-	-	-
	Vitamine E		mg/100g	-	51,0	-
Contaminant	Aflatoxine 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					