

GENCOD	Huile d'OLIVE Vierge Extra BIOLOGIQUE <i>Spécification Produit Huilerie Philippe VIGEAN</i>		Numéro de lot :			
			Date de fabrication :			
			A consommer avant :			
Matière première	Nom scientifique : <i>Olea europaea</i>		Nature : Fruit oléagineux			
	Mode de production : Agriculture biologique					
Huile d'Olive Vierge Extra	Traitement : Première pression à froid		Spécification : Huile vierge de première pression à froid			
	Utilisation : Assaisonnement, Cuisson		Organisme certificateur : Ecocert-32600 L'ISLE-JOURDAIN			
Caractéristiques physiques						
Paramètres physiques	Paramètres	Méthode	Unité	Minimale	Moyenne	Maximale
	Acidité oléique	ISO 660	%	-		0,8
	Absorbance dans l'U.V. K 212	NF ISO 3656	-			2,5
	Absorbance dans l'U.V. K 270	NF ISO 3656	-			0,22
	Densité (20°C)	NF ISO 6883		0,910		0,916
	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	-	75		94
	Indice de réfraction (20°C)	NF T 60-212	-	1,467		1,470
Phosphore total	AOCS Ca 12-55	ppm				
Composition chimique						
Profil en Acides gras	Acide Myristique (C14:0)	NF ISO 5508+5509	%	0,0		0,05
	Acide palmitique (C16:0)	NF ISO 5508+5509	%	7,5	11,2	14,0
	Acide palmitoléique (C16:1)	NF ISO 5508+5509	%	0,3	0,8	3,5
	Acide Stéarique (C18:0)	NF ISO 5508+5509	%	0,4	2,1	6,0
	Acide Oléique (C18:1)	NF ISO 5508+5509	%	55	76	83
	Acide Linoléique (C18:2)	NF ISO 5508+5509	%	3,5	8	21
	Acide Linoléique (C18:3)	NF ISO 5508+5509	%	0,5	1	1,0
	Acide Arachidique (C20:0)	NF ISO 5508+5509	%	0,3	0,45	0,6
	Acide Gadoléique (C20:1)	NF ISO 5508+5509	%	0,1	0,2	0,4
	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	%			0,2
		Acides gras Saturés	NF ISO 5508+5509	%		14
	Acides gras Monoinsaturés	NF ISO 5508+5509	%		77	
	Acides gras Polyinsaturés	NF ISO 5508+5509	%		9	
	Valeur nutritionnelle (ω -6/ ω -3)				8	
	Vitamine E		mg/100g		10,5	
Analyse Toxicologique						
Contaminant	Aflatoxines B1, B2, G1, G2	NF V 18-200	ppb			1
	Métaux lourds (Pb, As)	AOAC 994.02/942.17	ppm			0,1
	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 et à température ambiante				
	Restriction d'usage	Ne pas chauffer au delà de 180°C, huile pour assaisonnement et cuisson				
	Informations nutritionnelles					

Clion, le.....

Responsable Qualité