

GENCOD		Huile Vierge de PEPINS DE COURGE GRILLEE BIOLOGIQUE Spécification Produit Huilerie Philippe VIGEAN		Numéro de lot :		
				Date de fabrication :		
				A consommer avant :		
Matière première		Nom scientifique : <i>Cucurbita mixta</i>		Nature : Pépins de légume		
		Mode de production : Agriculture biologique				
Huile Vierge de Pépins de Courge		Traitement :		Spécification : huile gourmande à l'ancienne		
		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		0,910		0,926
	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	-		105	
	Indice de réfraction (20°C)	NF T 60-212	-		1,468	
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	%	10,0	13,6	15
	Acide palmitoléique (C16:1)	NF ISO 5508+5509	%	-	-	0,1
	Acide Stéarique (C18:0)	NF ISO 5508+5509	%	4,1	7,8	9
	Acide Oléique (C18:1)	NF ISO 5508+5509	%	20	25,9	37,8
	Acide Linoléique (C18:2)	NF ISO 5508+5509	%	35,0	51,3	57,2
	Acide Linolénique (C18:3)	NF ISO 5508+5509	%	0,2	0,7	1,4
	Acide Arachidique (C20:0)	NF ISO 5508+5509	%	0,3	0,6	0,9
	Acide Gadoléique (C20:1)	NF ISO 5508+5509	%	-	0,1	0,3
	Acide Béhénique (C22:0)	NF ISO 5508+5509	%			
	Acide Erucique (C22:1)	NF ISO 5508+5509	%			
	Acide Lignocérique (C24:0)	NF ISO 5508+5509	%			
	Acides gras Saturés		%		22	
	Acides gras Monoinsaturés		%		26	
	Acides gras Polyinsaturés		%		52	
	Valeur nutritionnelle (ω-6/ω-3)				73	
	Vitamine E		mg/100g		3,5	
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 et à température ambiante				
	Restriction d'usage	Ne pas chauffer, huile végétale pour assaisonnement cru				
	Informations nutritionnelles					

Clion, le.....

Responsable Qualité