

GENCOD	<b>Huile Vierge de SÉSAME GRILLÉ BIOLOGIQUE</b> <i>Spécification Produit Huilerie Philippe VIGEAN</i>		Numéro de lot :			
			Date de fabrication :			
			A consommer avant :			
Matière première	Nom scientifique : <i>Sesamum indicum</i>		Nature : Graine oléagineuse			
	Mode de production : Agriculture biologique					
Huile Vierge de Sésame	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	<b>Méthode</b>	<b>Unité</b>	<b>Minimale</b>	<b>Moyenne</b>	<b>Maximale</b>
	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		0,915		0,923
	Humidité et matières volatiles	NF T 60-201	%			
	Insolubles	NF T 60-202	%			
	Indice de peroxyde	ISO 3960	mEq/O <sub>2</sub> /Kg			15
	Matières insaponifiables	NF T 60-205	%			1,5
	Indice d'Iode	NF T ISO 3961	-	104		120
	Indice de réfraction (20°C)	NF T 60-212	-	1,465		1,469
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	%	8,5	9	10,5
	Acide palmitoléique (C16:1)	NF ISO 5508+5509	%	0,1	0,2	0,3
	Acide Stéarique (C18:0)	NF ISO 5508+5509	%	4,5	5,3	6,5
	Acide Oléique (C18:1)	NF ISO 5508+5509	%	37,0	40,5	43
	Acide Linoléique (C18:2)	NF ISO 5508+5509	%	39,0	43,6	47,0
	Acide Linoléique (C18:3)	NF ISO 5508+5509	%	0,2	0,4	0,6
	Acide Arachidique (C20:0)	NF ISO 5508+5509	%	0,3	0,6	1,0
	Acide Gadoléique (C20:1)	NF ISO 5508+5509	%	0,1	0,3	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	%			
		Acides gras Saturés		%		15
	Acides gras Monoinsaturés		%		41	
	Acides gras Polyinsaturés		%		44	
	Valeur nutritionnelle (ω-6/ω-3)				31,7	
	Vitamine E		mg/100g		11,8	
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