

GENCOD	TRIODOR - Huile Vierge BIOLOGIQUE MELANGE COLZA-PEPINS DE COURGE-ONAGRE <i>Spécification Produit Huilerie Philippe VIGEAN</i>				Numéro lot :	
					Date de fabrication :	
					A consommer avant :	
Matières premières (mélange)		Colza + Pépins de courge + Onagre				
		Mode de production : Agriculture biologique				
Huiles (%) : Colza (70), Pépins de courge (25,5), Onagre (4,5)		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	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 (25°)	NF ISO 6883				
	Humidité et matières volatiles	NF T 60-201	%	-		
	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 (45°C)	NF T 60-212	-			
Insolubles	NF T 60-202	%	-			
Composition chimique						
Profil en Acides gras	Acide palmitique (C16:0)	NF ISO 5508+5509	%		7,0	
	Acide palmitoléique (C16:1)	NF ISO 5508+5509	%		0,2	
	Acide Stéarique (C18:0)	NF ISO 5508+5509	%		3,4	
	Acide Oléique (C18:1)	NF ISO 5508+5509	%		50,1	
	Acide Linoléique (C18:2)	NF ISO 5508+5509	%		30,2	
	Acide gamma-Linolénique (C18:3)	NF ISO 5508+5509	%		0,4	
	Acide alpha-Linolénique (C18 :3)	NF ISO 5508+5509	%		6,2	
	Acide Arachidique (C20:0)	NF ISO 5508+5509	%		0,5	
	Acide Gadoléique (C20:1)	NF ISO 5508+5509	%		1,2	
	Acide Béhénique (C22:0)	NF ISO 5508+5509	%		0,2	
	Acide Erucique (C22:1)	NF ISO 5508+5509	%		0,4	
	Acide Lignocérique (C24:0)	NF ISO 5508+5509	%		0,1	
	Acide Nervonique (C24 :1)	NF ISO 5508+5509	%		0,1	
	Acides gras Saturés	NF ISO 5508+5509	%		11,2	
Acides gras Monoinsaturés	NF ISO 5508+5509	%		52,0		
Acides gras Polyinsaturés	NF ISO 5508+5509	%		36,8		
Valeur nutritionnelle (ω-6/ω-3)				4,9		
Vitamine E		mg/100g		21,4		
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