

GENCOD	Huile d'olive biologique & arôme de truffe <i>Spécification Produit Huilerie Philippe VIGEAN</i>		Numéro de lot :				
			Date de fabrication :				
			A consommer avant :				
Matière première	Nom scientifique : Olea Europeae				Nature : fruit oléagineux & arôme		
	Mode de production : agriculture biologique						
Olive bio : 98 %	Traitement : extraction à froid		Spécification : Huile aromatisée				
Arôme Truffe : 2%	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		0,915	
	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	-				
	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	%		<0,01		
	Acide Palmitique (C16:0)	NF ISO 5508+5509	%		11,10		
	Acide Palmitoléique (C16:1)	NF ISO 5508+5509	%		0,75		
	Acide Margarique (C17:0)	NF ISO 5508+5509	%		0,06		
	Acide Stéarique (C18:0)	NF ISO 5508+5509	%		2,69		
	Acide Oléique (C18:1)	NF ISO 5508+5509	%		73,53		
	Acide Linoléique (C18:2)	NF ISO 5508+5509	%		8,12		
	Acide Linoléique (C18:3)	NF ISO 5508+5509	%		0,74		
	Acide Arachidique (C20:0)	NF ISO 5508+5509	%		0,44		
	Acide Gondoïque (C20:1)	NF ISO 5508+5509	%		0,33		
	Acide Béhénique (C22:0)	NF ISO 5508+5509	%		0,13		
	Acide Erucique (C22 :1)	NF ISO 5508+5509	%		<0,01		
	Acide Lignocérique (C24 :0)	NF ISO 5508+5509	%		<0,06		
	Acide Nervonique (C24 :1)	NF ISO 5508+5509	%		<0,01		
		Acides gras Saturés	NF ISO 5508+5509	%		16,44	
	Acides gras Monoinsaturés	NF ISO 5508+5509	%		74,67		
	Acides gras Polyinsaturés	NF ISO 5508+5509	%		8,86		
	Valeur nutritionnelle (ω-6/ω-3)						
	Vitamine E		mg/100g		19,7		
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						

Clion, le.....

Responsable Qualité