

GENCOD	Huile Vierge de COLZA BIOLOGIQUE <i>Spécification Produit Huilerie Philippe VIGEAN</i>		Numéro de lot :			
			Date de fabrication :			
			A consommer avant :			
Matière première	Nom scientifique : <i>Brassica napus</i>		Nature : Graine oléagineuse			
	Mode de production : Agriculture biologique					
Huile Vierge de Colza	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	%	-	0,57	2
	Absorbance dans l'U.V. K 232	NF ISO 3656	-	-	1,78	-
	Absorbance dans l'U.V. K 270	NF ISO 3656	-	-	0,13	-
	Densité (20°C)	NF ISO 6883	-	0,914	-	0,917
	Humidité et matières volatiles	NF T 60-201	%	-	-	0,1
	Insolubles	NF T 60-202	%	-	-	0,5
	Indice de peroxyde	ISO 3960	mEq/O ₂ /Kg	-	-	15
	Matières insaponifiables	NF T 60-205	%	-	-	1,5
	Indice d'Iode	NF T ISO 3961	-	110	-	126
	Indice de réfraction (20°C)	NF T 60-212	-	1,465	-	1,467
	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	%	4,5	5,6	6,4
	Acide palmitoléique (C16:1)	NF ISO 5508+5509	%	-	-	-
	Acide Stéarique (C18:0)	NF ISO 5508+5509	%	1,0	1,3	2,5
	Acide Oléique (C18:1)	NF ISO 5508+5509	%	52	59,6	66,9
	Acide Linoléique (C18:2)	NF ISO 5508+5509	%	16	20	27,8
	Acide Linoléique (C18:3)	NF ISO 5508+5509	%	6,4	11	14,1
	Acide Arachidique (C20:0)	NF ISO 5508+5509	%	0,2	0,5	1,0
	Acide Gadoléique (C20:1)	NF ISO 5508+5509	%	0,5	1,4	3,4
	Acide Béhénique (C22:0)	NF ISO 5508+5509	%	0,3	0,6	0,7
	Acide Erucique (C22:1)	NF ISO 5508+5509	%	-	-	0,1
	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	%	-	8	-
	Acides gras Monoinsaturés	NF ISO 5508+5509	%	-	61	-
	Acides gras Polyinsaturés	NF ISO 5508+5509	%	-	31	-
	Valeur nutritionnelle (ω-6/ω-3)				2,2	
	Vitamine E		mg/100g		28,4	
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