

GENCOD	Huile d'ARGAN BIOLOGIQUE <i>Spécification Produit Huilerie Philippe VIGEAN</i>	Numéro de lot :
		Date de fabrication :
		A consommer avant :

Matière première	Nom scientifique : <i>Argania spinosa</i>	Nature : Amande
	Mode de production : Agriculture biologique	
Huile vierge d'Argan	Traitement : Première pression à froid	Spécification : Huile vierge de première pression à froid
	Utilisation : Assaisonnement et Cosmétique	Organisme certificateur : Ecocert-32600 L'ISLE-JOURDAIN

Caractéristiques physiques

Paramètres physiques	Paramètres	Méthode	Unité	Minimale	Moyenne	Maximale
	Acidité oléique		ISO 660	%	-	
Absorbance dans l'U.V. K 232		NF ISO 3656	-			
Absorbance dans l'U.V. K 270		NF ISO 3656	-			
Densité		NF ISO 6883			0,9	
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	%	-	1	
Indice d'Iode		NF T ISO 3961	-	-	96,2	
Indice de réfraction		NF T 60-212	-	-	1,468	
Phosphore total		AOCS Ca 12-55	ppm	-		

Composition chimique

Profil en Acides gras	Acides gras	Méthode	Unité	Minimale	Moyenne	Maximale
	Acide myristique (C14:0)		NF ISO 5508+5509			0,2
Acide pentadecanoïque (C15:0)		NF ISO 5508+5509	%		0,1	
Acide Palmitique (C16:0)		NF ISO 5508+5509	%		13,1	
Acide palmitoléique (C16:1)		NF ISO 5508+5509	%		0,1	
Acide margarique (C17:0)		NF ISO 5508+5509	%		0,1	
Acide Stéarique (C18:0)		NF ISO 5508+5509	%		5,4	
Acide Oléique (C18:1)		NF ISO 5508+5509	%		46,8	
Acide linoléique (C18:2)		NF ISO 5508+5509	%		33,5	
Acide Linoléique (C18:3)		NF ISO 5508+5509	%		0,2	
Acide Arachidique (C20:0)		NF ISO 5508+5509	%		0,2	
Acide Gadoléique (C20:1)		NF ISO 5508+5509	%		0,3	
Valeur nutritionnelle (ω-6/ω-3)	Acides gras Saturés	NF ISO 5508+5509	%		19,1	
	Acides gras Monoinsaturés	NF ISO 5508+5509	%		47,2	
	Acides gras Polyinsaturés	NF ISO 5508+5509	%		33,7	
	Valeur nutritionnelle (ω-6/ω-3)	-	-		-	
Vitamine E			mg/100g		48,5	

Analyse Toxicologique

Contaminant	Contaminant	Méthode	Unité	Minimale	Moyenne	Maximale
	Aflatoxines B1, B2, G1, G2		NF V 18-200	ppb		
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			2
Pesticides organophosphorés		NF EN 12393	ppb			2

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
Informations nutritionnelles	Huile riche en acide oléique et acide linoléique (Oméga-6) plus les antioxydants

Clion, le. 26/07/2024

Responsable Qualité



HUILERIE VIGEAN
11 RUE DES VARENNES
36700 CLION SUR INDRE