

GENCOD	Huile d'Avocat BIOLOGIQUE <i>Spécification Produit Huilerie Philippe VIGEAN</i>		Numéro de lot :
			Date de fabrication :
			A consommer avant :
Matière première	Nom scientifique :	Nature : fruit	
	Mode de production : Agriculture biologique		
Huile d'avocat bio	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	-		1,60		
Absorbance dans l'U.V. K 270	NF ISO 3656	-		0,16		
Densité	NF ISO 6883			0,915		
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	%	-			
Indice d'Iode	NF T ISO 3961	-	-			
Indice de réfraction	NF T 60-212	-	-			
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	%	-		-
Acide Palmitique (C16:0)	NF ISO 5508+5509	%		16,4		
Acide palmitoléique (C16:1)	NF ISO 5508+5509	%		6,5		
Acide margarique (C17 :0)	NF ISO 5508+5509	%		-		
Acide Stéarique (C18:0)	NF ISO 5508+5509	%		0,6		
Acide Oléique (C18:1)	NF ISO 5508+5509	%		17,9		
Acide linoléique (C18:2)	NF ISO 5508+5509	%		9,6		
Acide Linoléique (C18:3)	NF ISO 5508+5509	%		0,7		
Acide Arachidique (C20 :0)	NF ISO 5508+5509	%		0,1		
Acide Gadoléique (C20 :1)	NF ISO 5508+5509	%		0,2		
Acides gras Saturés	NF ISO 5508+5509	%		15		
Acides gras Monoinsaturés	NF ISO 5508+5509	%		70		
Acides gras Polyinsaturés	NF ISO 5508+5509	%		15		
Valeur nutritionnelle (ω-6/ω-3)	-	-				
Vitamine E		mg/100g				

Analyse Toxicologique

Contaminant	Contaminant	Méthode	Unité	Minimale	Moyenne	Maximale
	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	

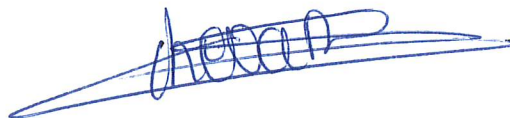
Informations pratiques (d'usage)

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	Huile riche en acides gras mono insaturés

Clion, le...

26/07/2024

Responsable Qualité



HUILERIE VIGEAN
11 RUE DES VARENNES
36700 CLION SUR INDRE