

GENCOD	Huile de NOIX GASTRONOMIQUE <i>Spécification Produit Huilerie Philippe VIGEAN</i>	Numéro de lot :
		Date de fabrication :
		A consommer avant :

Matière première	Nom scientifique : <i>Juglans regia</i>	Nature : Fruit oléagineux
	Mode de production :	
Huile de Noix	Traitement :	Spécification : Huile de Noix Gastronomique
	Utilisation : Assaisonnement cru	Organisme certificateur :

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			15
	Matières insaponifiables	NF T 60-205	%			
	Indice d'Iode	NF T ISO 3961	-	135		151
	Indice de réfraction (20°C)	NF T 60-212	-	1,470		1,471
Phosphore total	AOCS Ca 12-55	ppm				

Composition chimique

Profil en Acides gras	Acide Myristique (C14:0)	NF ISO 5508+5509	%	-	-	0,1
	Acide palmitique (C16:0)	NF ISO 5508+5509	%	6	7,2	7,5
	Acide palmitoléique (C16:1)	NF ISO 5508+5509	%	-	-	0,2
	Acide Stéarique (C18:0)	NF ISO 5508+5509	%	1,4	1,6	2,5
	Acide Oléique (C18:1)	NF ISO 5508+5509	%	14,5	15,7	19,3
	Acide Linoléique (C18:2)	NF ISO 5508+5509	%	58	61	62
	Acide Linoléique (C18:3)	NF ISO 5508+5509	%	11	13	13,2
	Acide Arachidique (C20:0)	NF ISO 5508+5509	%	-	0,1	0,1
	Acide Gadoléique (C20:1)	NF ISO 5508+5509	%	-	0,3	0,3
	Acide Béhénique (C22:0)	NF ISO 5508+5509	%	-	0,1	0,2
	Acide Erucique (C22:1)	NF ISO 5508+5509	%			
	Acide Lignocérique (C24:0)	NF ISO 5508+5509	%			
Acides gras Saturés	NF ISO 5508+5509	%		9		
Acides gras Monoinsaturés	NF ISO 5508+5509	%		16		
Acides gras Polyinsaturés	NF ISO 5508+5509	%		75		
Valeur nutritionnelle (ω-6/ω-3)				4,8		
Vitamine E		mg/100g		20		

Analyse Toxicologique

Contaminant	Aflatoxines B1, B2, G1, G2	NF V 18-200	ppb		
	Métaux lourds (Pb, As)	AOAC 994.02/942.17	ppb		
	H.A.P (benzoapyrène)	AOAC 973.30	ppb		
	Dioxines	AOAC 968.23	pg/g		
	Pesticides organochlorés	NF EN 12393	ppb		
	Pesticides organophosphorés	NF EN 12393	ppb		

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	Ne pas chauffer, huile végétale pour assaisonnement cru
Informations nutritionnelles	

Clion, le 26.11.2024

Responsable Qualité

