

Fiche technique

Huile vierge de Cameline BIO

1. DESCRIPTION

Usage :	Alimentaire / Cosmétique
Mode d'extraction/Traitement :	Pression à froid des graines
Origine géographique :	FRANCE
Nom INCI :	CAMELINA SATIVA SEED OIL
N° CAS :	-
N° EINECS :	-
Certification(s) :	Produit issu de l'Agriculture Biologique certifié FR-BIO-10 par Bureau Veritas

2. COMPOSITION DU PRODUIT

100% huile vierge de cameline biologique.
100% d'origine végétale.

3. CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Densité à 20°C :	0.917-0.924 g/cm ³
Indice de peroxyde :	< 15
Acidité oléique :	< 2
Indice de saponification :	188-194
Solvants et conservateurs :	Ne contient ni solvant, ni conservateur.
Ionisation :	Les huiles végétales ne sont pas ionisées.
Process d'hydrogénation :	N'a pas subi de process d'hydrogénation.

4. COMPOSITION EN ACIDES GRAS (%)

C14:0 Acide Myristique	< 0.3
C16:0 Acide palmitique	2.0 - 8.0
C16:1 Acide palmitoléique	< 2.0
C18:0 Acide stéarique	1.0 - 5.0
C18:1 Acide oléique	10.0 - 28.0
C18:2 Acide linoléique	28.0 - 45.0
C18:3 Acide alpha linoléique	< 0.2
C20:0 acide arachidique	≤ 5.0
C 20:1 acide eicosenoïque	12.0 - 18.0
C 22:0 acide behénique	< 0.2

5. CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect :	Liquide
Couleur :	Jaune or
Odeur :	Herbe fraîche, odeur proche de l'asperge, de chou rave
Toucher :	Sec
Goût :	Végétal, pouvant rappeler l'amande, l'asperge ou le chou.

6. CONSERVATION

A conserver à l'abri de la lumière, au frais, dans un endroit sec.
Date de Durabilité Minimale (DDM) : 12 mois à partir de la date de conditionnement