

Fiche technique

Huile vierge de Colza BIO

1. DESCRIPTION

Usage :	Alimentaire / Cosmétique
Mode d'extraction/Traitement :	Pression à froid des graines
Origine géographique :	FRANCE
Nom INCI :	BRASSICA CAMPESTRIS OLEIFERA OIL
N° CAS :	8002-13-9
N° EINECS :	232-299-0
Certification(s) :	Produit issu de l'Agriculture Biologique certifié FR-BIO-10 par Bureau Veritas

2. COMPOSITION DU PRODUIT

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

3. CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Densité à 20°C :	0.910 - 0.920 g/cm ³
Indice de peroxyde :	< 15
Acidité oléique :	< 2
Indice de saponification :	170-192
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	< 0.2
C16:0 Acide palmitique	1.5 - 6
C16:1 Acide palmitoléique	< 0.3
C18:0 Acide stéarique	0.5 - 3.1
C18:1 Acide oléique	8.0 - 60.0
C18:2 Acide linoléique	11.0 - 23.0
C18:3 Acide alpha linoléique	5.0 - 13.0
C20:0 acide arachidique	≤ 3.0
C20:1 acide eicosanoïque	< 3.0

5. CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect :	Légèrement épaisse
Couleur :	Jaune clair
Odeur :	Discrète, rappelle l'odeur de la plante
Toucher :	Fine
Goût :	Prononcé et rappelant 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