

Fiche technique

Huile vierge de Tournesol à Haute Teneur Oléique BIO

1. DESCRIPTION

Usage :	Alimentaire / Cosmétique
Mode d'extraction/Traitement :	Pression à froid des graines
Origine géographique :	FRANCE
Nom INCI :	HELIANTHUS ANNUUS SEED OIL
N° CAS :	8001-21-6
N° EINECS :	232-273-9
Certification(s) :	Produit issu de l'Agriculture Biologique certifié FR-BIO-10 par Bureau Veritas

2. COMPOSITION DU PRODUIT

100% huile vierge de tournesol à haute teneur oléique.
100% d'origine végétale.

3. CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Densité à 20°C :	0.918 - 0.923 g/cm ³
Indice de peroxyde :	< 15
Acidité oléique :	< 2
Indice de saponification :	186 - 203
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	< 0.1
C16:0 Acide palmitique	2.6 - 5.0
C16:1 Acide palmitoléique	< 0.1
C18:0 Acide stéarique	2.9 - 6.2
C18:1 Acide oléique	75 - 90.7
C18:2 Acide linoléique	2.1 - 17.0
C18:3 Acide alpha linoléique	< 0.3
C20:0 acide arachidique	0.2 - 0.5
C 20:1 acide eiconoïque	0.1 - 0.5

5. CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect :	Liquide
Couleur :	Jaune
Odeur :	Discrète
Toucher :	Fluide, pénétrante, sensation "sèche"
Goût :	Assez neutre

6. CONSERVATION

A conserver dans un récipient fermé, à l'abri de la lumière, au frais, dans un endroit sec.
Date de Durabilité Minimale (DDM) : 18 mois à partir de la date de conditionnement