




Management Qualité  <b>HUILE BIOLOGIQUE DE CAMELINE VIERGE DEMETER</b> <b>ORGANIC VIRGIN CAMELIA OIL DEMETER</b> <b>BIO LEINDOTTERÖL NATIV DEMETER</b> 	Writing	Validation	Référence : FT MQ-38
	Le 01/02/2019 C. Chauvet 	Le 01/02/2019 G. Fabries 	Version N°: 1
			Page 1/2
			Gestionnaire : Sce Qualité

Obtenue par première pression à froid, puis filtrée, aucun additif.

Graines de cameline (*Camelina sativa L. Crantz*) issues de l'agriculture biologique, saines, propres, récolte actuelle.

Conforme au règlement (CE) n°848/2018, certifié par Ecocert FR-BIO-01.

Conforme au référentiel Demeter, certifié par Ecocert.

*First cold pressing, decanted and filtered, no additives.*

*Camelina seed (Camelina sativa L. Crantz), issued from organic harvesting, wholesome, cleaned, current harvest.*

*According to EC regulation Nr.848/2018, certified by Ecocert FR-BIO 01.*

*According to Demeter regulation, certified by Ecocert.*

*Kaltgepresst, aus erster Pressung, dekantiert und gefiltert, keine Zusatzstoffe.*

*Leindottersamen (Camelina sativa L. Crantz), aus kontrolliert biologischem Anbau, gesund und handelsüblich, aus aktueller Ernte.*

*Gemäß der Verordnung (EG) Nr.848/2018, Öko-Kontrollstelle Ecocert FR-BIO 01.*

*Gemäß dem deutschen Lebensmittelbuch – Leitsätze für Speisefette und Speiseöle.*




*Gemäß dem Demeter Standard, zertifiziert durch Ecocert.*

## 1. **Caractéristiques physico-chimiques / Physicochemical properties / Physisch-chemische Eigenschaften**

	<b>Valeurs Value Werte</b>	<b>Méthodes Methods Methode</b>
Acidité oléique (FFA) <i>Acid values (FFA) Säurezahl / Freie Fettsäure (FFA)</i> (%)	≤ 2	NF EN ISO 660
Indice de peroxydes <i>Peroxide value Peroxidzahl</i> (még d'O2/kg)	≤ 10	NF T60-220
Point de fumée <i>Smocking point Rauchpunkt</i> (°C)	180°	/
Densité (à 20°C) <i>Density (at 20°C) Dichte (bei 20°C)</i>	0,922	

## 2. **Analyse nutritionnelle moyenne / Average nutritional analysis / Durchschnittlicher Nährwert**

	<b>Valeurs Value Werte</b>	<b>Méthodes Methods Methode</b>
Valeur énergétique <i>Calories Brennwert</i> (g/100ml)	3404kJ / 828 kcal	/
Matières grasses <i>Lipids Fett</i> (g/100ml)	84 – 100	NF EN ISO 5508 et 5509
dont acide gras saturés <i>from which saturated fats davon gesättigte Fettsäuren</i>	19,2 – 28,8	
dont acide gras mono-insaturés <i>from which mono -unsaturated fats davon einfach ungesättigte Fettsäuren</i>	12 – 18	
dont acide poly-insaturés <i>from which poly -unsaturated fats davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren</i>	42,4 – 63,6	
dont acide linoléique C18:2 (oméga-6) <i>from which Linoleic acid C18:2 (omega-6) davon Linolsäure C18:2 (omega-6)</i>	15,2 – 22,8	
dont acide alpha-linolénique C18:3 (oméga-3) <i>from which Alpha-linolenic acid C18:3 (omega-3) davon Alpha-Linolensäure C18:3 (omega-3)</i>	27,2 – 40,8	
Protéines, Glucides, Sodium, Fibres Alimentaires (g/100ml) <i>Proteins, carbohydrate, Sodium, dietary fibre Kohlenhydrate, Ballaststoffe, Eiweiß, Salz</i>	0	
Vitamine E <i>Vitamin E Vitamin E</i> (mg/100ml en équivalent alpha tocophérol)	5,2 - 12	

Management Qualité <b>HUILE BIOLOGIQUE DE CAMELINE VIERGE DEMETER</b> <b>ORGANIC VIRGIN CAMELIA OIL DEMETER</b> <b>BIO LEINDOTTERÖL NATIV DEMETER</b> 	Writing	Validation	Référence : FT MQ-38
	Le 01/02/2019 C. Chauvet 	Le 01/02/2019 G. Fabries 	Version N°: 1
			Page 2/2
			Gestionnaire : Sce Qualité

### 3. Caractéristiques organoleptiques / *Organoleptic properties / Organoleptische Eigenschaften*

Couleur, aspect <i>Colour, aspect Aussehen, Farbe</i>	Jaune foncé, limpide, <i>Dark yellow, limpid, Gelb dunkel, klar</i>
Odeur, saveur <i>Odour, flavour Geruch, Geschmack</i>	De chou, <i>Cabbage, Kohlartig</i>

### 4. Caractéristiques Sanitaires/Contaminants / *Sanitary/Contaminant Properties / Sanitär/Kontaminanten*

Pesticides <i>Pesticides Pestizide</i>	Conforme au règlement (CE) n°848/2018 <i>According to EC regulation Nr.848/2018 Nach Verordnung (EG) Nr.848/2018</i>
Contaminants <i>Contaminants Kontaminanten</i>	Conforme au règlement (CE) n°1881/2006 <i>According to EC regulation Nr.1881/2006 Nach Verordnung (EG) Nr.1881/2006</i>
Phtalates <i>Phtalat Weichmacher</i>	Conforme aux orientations du BNN <i>According to BNN guidelines Gemäß den BNN-Orientierungswerten</i>
Allergènes <i>Allergens Allergen</i>	Fabriquée dans un atelier qui utilise de l'arachide, du sésame, des amandes, des noisettes, des noix et des noix de macadamia <i>Produced in a factory where peanuts, sesame seeds, almonds, hazelnuts, walnuts and macadamia nuts are handled Hergestellt in einem Betrieb, der Erdnüsse, Sesam, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse und Macadamianüsse verarbeitet</i>

### 5. Conditionnement / Conservation / Utilisation / *Packaging / Preserving / Utilization / Verpackung / Aufbewahrung / Verwendung*

Conditionnement (selon le produit) <i>Packaging (according to the product) Verpackung (je nach Produkt)</i>	Bouteille verre, bidon plastique, fût métallique, cubi plastique <i>Glass bottle, plastic can, metal drum, plastic container Glasflasche, Plastikkanister, Metallkanister, Plastikcontainer</i> Bouchon métal à vis avec ou sans bec verseur, bouchon plastique pour bidon <i>Screw-top metal caps with or without pouring lip, plastic caps for plastic can Schraubverschluss aus Metall mit oder ohne Ausgießer, Plastikverschluss für Plastikkanister</i>
DDM <i>DMD MHD</i>	15 mois <i>15 months 15 monate</i>
Conditions de stockage <i>Storage conditions Lagerhinweise</i>	A conserver à température ambiante et à l'abri de la lumière <i>Store at room temperature and out of direct sunlight Bei Raumtemperatur aufbewahren und vor Licht schützen</i>
Précaution d'utilisation <i>Use caution Verwendungshinweise</i>	Ne pas faire fumer <i>Do not heat above smocking point Nicht über den Rauchpunkt erhitzen</i>

Version	Date de validation	Nature de la modification
1	01/02/2019	Création