



Management Qualité  <b>HUILE BIOLOGIQUE DE SESAME VIERGE</b>	Rédaction	Validation	Référence : FT MQ-25
	Le 27/04/2017 E. Lafferrere	Le 27/04/2017 G. Fabries	Version N°: 8
	 		Page 1/1

Obtenu par première pression à froid, décanté et filtré, aucun additif.  
Graines de sésame (*Sesamum indicum*) issues de l'agriculture biologique, saines, propres, récolte actuelle.  
Conforme au règlement (CE) n°834/2007, certifié par Ecocert FR-BIO 01.

### 1. Caractéristiques physico-chimiques

	Valeurs	Méthodes
Acidité oléique (FFA) (%)	≤ 2	NF EN ISO 660
Indice de peroxydes (mécq d'O <sub>2</sub> /kg)	≤ 10	NF T60-220
Point de fumée (°C)	150	/
Densité (à 20°C) (g/ml)	0.915 – 0.923	/

### 2. Analyse nutritionnelle moyenne

	Valeurs	Méthodes
Valeur énergétique (g/100ml)	3441 kJ / 837 kcal	/
Matières grasses (g/100ml)	93	NF EN ISO 5508 et 5509
dont acide gras saturés	13 – 19	
dont acide gras mono-insaturés	32 – 48	
dont acide poly-insaturés	30 – 44	
dont acide linoléique C18:2 (oméga-6)	30 – 44	
dont acide alpha-linolénique C18:3 (oméga-3)	0	
Protéines, Glucides, Sodium, Fibres Alimentaires (g/100ml)	0	
Vitamine E (mg/100ml en équivalent alpha tocophérol)	7 – 16.5	

### 3. Caractéristiques organoleptiques

Couleur, aspect	Jaune, limpide. La formation d'un léger voile ou dépôt n'altère en rien la qualité de ce produit naturel
Odeur, saveur	De la graine

### 4. Caractéristiques Sanitaires / Contaminants

Pesticides	Conforme au règlement (CE) n°834/2007
Contaminants	Conforme à la réglementation Européenne en vigueur
Allergènes	Fabriquée dans un atelier qui utilise de l'arachide et des fruits à coques.

### 5. Conditionnement / Conservation / Utilisation

Conditionnement (selon le produit)	Bouteille verre, bidon plastique, fût métallique, cubi plastique Bouchon métal à vis avec ou sans bec verseur, bouchon plastique pour bidon et cubi
DDM	15 mois
Conditions de stockage	A conserver à température ambiante et à l'abri de la lumière
Précaution d'utilisation	Chauffer avec précaution

Version	Date de validation	Nature de la modification
8	27/04/2017	Mise à jour des valeurs nutritionnelles et ajout des allergènes
7	04/06/2015	Mise à jour de la vitamine E