



Management Qualité  <b>HUILE BIOLOGIQUE DE COLZA DESODORISÉE</b>	Rédaction	Validation	Référence : FT MQ-72
	Le 15/03/2017 E. Lafferrere	Le 15/03/2017 G. Fabries	Version N°: 2
			Page 1/1
			Gestionnaire : Sce Qualité

Huile de colza obtenue par première pression à froid, une filtration, aucun additif, désodorisée par vapeur d'eau. Graines de colza (*Brassica napus L*) 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) (%)	≤ 0.3	NF EN ISO 660
Indice de peroxydes (mécq d'O <sub>2</sub> /kg)	≤ 10	NF T60-220
Point de Fumée (°C)	170	/
Densité (à 20°C) (g/ml)	0.911 – 0.917	/

### 2. Analyse nutritionnelle moyenne

	Valeur	Méthodes
Valeur énergétique (g/100ml)	3404 kJ / 828 kcal	/
Matières grasses (g/100ml)	92	NF EN ISO 5508 et 5509
dont acide gras saturés	5.5 – 8.5	
dont acide gras mono-insaturés	46 – 68	
dont acide poly-insaturés	22 – 34	
dont acide linoléique C18:2 (oméga-6)	14 - 22	
dont acide alpha-linolénique C18:3 (oméga-3)	7 – 11	
Protéines, Glucides, Sodium, Fibres Alimentaires (g/100ml)	0	
Vitamine E (mg/100ml en équivalent alpha tocophérol)	19.5 – 45	

### 3. Caractéristiques organoleptiques

Couleur, aspect	Jaune très clair, limpide
Odeur, saveur	Sans odeur, goût neutre

### 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, du sésame 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
2	15/03/2017	Modification de la dénomination commerciale, mise à jour des valeurs nutritionnelles et ajout des allergènes
1	05/12/2014	Création