

Management Qualité HUILE BIOLOGIQUE DE TOURNESOL VIERGE	Rédaction	Validation	Référence : FT MQ-29
	Le 27/04/2017 E. Lafferrere	Le 27/04/2017 G. Fabries	Version N°: 6
	 		Page 1/1

Obtenu par première pression à froid, deux filtrations, aucun additif
Graines de tournesol linoléique (*Helianthus annuus L.*) issues de l'agriculture biologique, saines, propres, récolte actuelle.

Conforme au règlement (CE) n°834/2007, certifié par Ecocert FR-BIO 01.

Conforme au CODEX pour les huiles végétales portant un nom spécifique *CODEX STAN 210-1999*.

1. Caractéristiques physico-chimiques

		Valeurs	Méthodes
Acidité oléique (FFA)	(%)	≤ 2	NF EN ISO 660
Indice de peroxydes	(még d'O ₂ /kg)	≤ 10	NF T60-220
Point de Fumée	(°C)	170	/
Densité (à 20°C)	(g/ml)	0.918 – 0.923	/

2. Analyse nutritionnelle moyenne

		Valeurs	Méthodes
Valeur énergétique	(g/100ml)	3404 kJ / 828 kcal	/
Matières grasses	(g/100ml)	92	NF EN ISO 5508 et 5509
dont acide gras saturés		8 – 12	
dont acide gras mono-insaturés		19 – 29	
dont acide poly-insaturés		46 – 70	
dont acide linoléique C18:2 (oméga-6)		46 – 70	
dont acide alpha-linolénique C18:3 (oméga-3)		≤ 0.1	
Protéines, Glucides, Sodium, Fibres Alimentaires	(g/100ml)	0	
Vitamine E	(mg/100ml en équivalent alpha tocophérol)	38.5 – 88.5	

3. Caractéristiques organoleptiques

Couleur, aspect	Jaune clair, limpide
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, du sésame et des fruits à coques.

5. Conditionnement / Conservation / Utilisation

Conditionnement (selon le produit)	Bouteille verre, bag in box, 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
6	27/04/2017	Mise à jour du tableau nutritionnel et ajout des allergènes
5	05/12/2014	Mise à jour