

Management Qualité	Rédaction	Validation	Référence : FT MQ-05
HUILE BIOLOGIQUE DE CARTHAME VIERGE	Le 05/12/2014 E. Lafferrere	Le 05/12/2014 G. Fabries	Version N°: 5
			Page 1/1
			Gestionnaire : Sce Qualité

Obtenue par première pression à froid, deux filtrations, aucun additif
Graines de carthame linoléique (*Carthamus tinctorius 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)	0.922 – 0.927	/
Viscosité relative (à 20°C) (cp)	52 - 54	/

2. Analyse nutritionnelle moyenne

	Valeurs	Méthodes
Valeur énergétique (g/100ml)	3404 kJ / 828 kcal	/
Lipides (g/100ml)	92	NF EN ISO 5508 et 5509
dont acide gras saturés	7.5 – 10.5	
dont acide gras mono-insaturés	10 – 14	
dont acide poly-insaturés	65 – 77	
dont acide linoléique C18:2 (oméga-6)	65 – 77	
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)	41 – 118	

3. Caractéristiques organoleptiques

Couleur, aspect	Jaune foncé, 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

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
5	05/12/2014	Mise à jour
4	05/06/2012	Modification de la vitamine E