

Management Qualité HUILE BIOLOGIQUE DE LIN VIERGE	Rédaction	Validation	Référence : FT MQ-11
	Le 05/02/2016 E. Lafferrere	Le 05/02/2016 G. Fabries	Version N°: 7
			Page 1/1
			Gestionnaire : Sce Qualité

Obtenu par première pression à froid, filtration 3D, aucun additif
Lin (*Linum usitatissimum L.*), issu de l'agriculture biologique, sain, propre, 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 ₂ /kg)	≤ 10	NF T60-220
Point de Fumée (°C)	150	/
Densité (à 20°C) (g/ml)	0.928 – 0.933	/
Viscosité relative (à 20°C) (cp)	42 - 47	/

2. Analyse nutritionnelle moyenne

	Valeurs	Méthodes
Valeur énergétique (g/100ml)	3441 kJ / 837 kcal	/
Lipides (g/100ml)	93	NF EN ISO 5508 et 5509
dont acide gras saturés	9 – 13	
dont acide gras mono-insaturés	14 – 22	
dont acide poly-insaturés	51 – 77	
dont acide linoléique C18:2 (oméga-6)	14 – 20	
dont acide alpha-linolénique C18:3 (oméga-3)	38 – 56	
Protéines, Glucides, Sodium, Fibres Alimentaires (g/100ml)	0	
Vitamine E (mg/100ml en équivalent alpha tocophérol)	3 – 7.5	

3. Caractéristiques organoleptiques

Couleur, aspect	Orangé, limpide
Odeur, saveur	De la graine. L'amertume de l'huile de lin apparaît de manière naturelle et progressive sous l'influence de la lumière, de l'air et de la chaleur.

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
DDM	9 mois
Conditions de stockage	A conserver à l'abri de la chaleur et de la lumière. Après ouverture, conserver au réfrigérateur maximum 3 mois.
Précaution d'utilisation	Ne pas chauffer

Version	Date de validation	Nature de la modification
7	05/02/2016	Mise à jour du logo et des valeurs nutritionnelles
6	03/01/2014	Mise à jour