



Fiche technique

HUILE D'ABRICOTS BIOLOGIQUE

Ingrédients :	Noyaux d'abricots* <i>*issus de l'agriculture biologique</i>
Nom latin :	Prunus armeniaca
Origine :	Turquie, Allemagne
Certification :	Production, transformation et transport selon le décret européen (EWG) 2092 / 91 du 24 juin 1991
Valeurs sensorielles :	Aspect : jaune lumineux Odeur : typique Goût : typique Consistance : liquide clair
Processus de fabrication :	Extraite des noyaux d'abricots turques par une pression à froid mécanique puis filtrée.
Taux acidité :	Max. 4.0 mg KOH/g
Indice de peroxyde :	< 10,0 meq/kg
Analyse des acides gras :	C16 : 0 : acide palmitique : 5.0-8.0 % C16 : 1 : acide palmitolique : max. 1 % C18 : 0 : acide stéarique : max. 3% C18 : 1 : acide oléique : 62.0-76.0 % C18 : 2 : acide linoléique : 22.0-32.0 % C18 : 3 : acide linoléique : max. 0.5 %
Pesticides :	Conforme à la législation
Conservation :	Dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière (10-20°C) pendant 12 mois maximum après la fabrication
Conditionnement :	Dans un jerrican de 9 ou 23 kg ou en fûts de 190 kg
	Tous les paramètres non nommés correspondent à la

ACTIBIO

Tél : +33 243 569 517 - Fax : +33 243 569 783
 mail : actibio@actibio.net web : www.actibio.net

	législation alimentaire
--	-------------------------