



## Fiche technique

## HUILE D'AMANDES DOUCES BIOLOGIQUE

Caractéristiques :	Huile d'amandes* douces <i>*issues de l'agriculture biologique</i>
Nom latin :	Prunus amygdalus
Certification :	Production, transformation et transport selon le décret européen (EWG) 2092 / 91 du 24 juin 1991
Origine :	Espagne
Ingrédients :	Amandes* <i>*issues de l'agriculture biologique</i>
Production :	Pression à froid
Valeurs sensorielles :	Couleur : jaune Apparence : clair Odeur : typique Goût : typique
Analyse chimique :	Indice de peroxyde : max. 7 % Indice d'acidité : max 2 %  Analyse des acides gras : C16 : 0 : 6,0-8,0 % C16 : 1 : max 1,0% C18 : 0 : 1,0-2,0 % C18 : 1 : 64,0-82,0% C18 : 2 : 8,0-28,0 % C18 : 3 : max 0,2 %
Conservation :	Dans un endroit frais (10-16°C) et sec à l'abris de la lumière pendant 9 mois
	Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire