



## Fiche technique

# HUILE DE CARTHAME

## *1<sup>ère</sup> pression à froid*

### *BIOLOGIQUE*

Ingrédients :	Graines de carthame* <i>*issu de l'agriculture biologique</i>
Nom latin :	carthamus tinctorius L.
Origine :	Allemagne
Conditionnement :	190 kg - 50 kg - 23 kg - 4.5 kg
Origine graines :	Australie
Additifs :	néant
Conservation :	Dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière
DLC :	12 mois
Origine :	Allemagne
Valeurs sensorielles :	Couleur : jaune foncé, orangé Odeur : typique Goût : typique, noisettes Texture : liquide à température ambiante
Fabrication :	Cette huile est pressée à froid à partir des graines de carthame. Elle est pressée à max. 50°C et filtrée.
Caractéristiques physico-chimiques :	Densité : 0.92 à 0.925 Acides gras libres (AGL) : < 2% Acidité : < 4 mg / kg Indice de peroxyde : < 10 mval O <sup>2</sup> / kg (peut vite changer en contact avec de la lumière ou de l'oxygène)  <i>Analyse des acides gras :</i> C 16 : 0 : 4 - 8 % C 18 : 1 : 14 - 24 % C 18 : 2 : 67 - 79 %
	Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire