



Fiche technique

HUILE DE COCO

1^{ère} pression à froid

BIOLOGIQUE

Nom latin :	coco nucifera (coconut) oil
Origine :	Philippines
Conditionnement :	25kg
Conservation :	Dans un endroit frais et sec. Conservation à température ambiante : 3/5 mois et à <7°C : 12 mois
Valeurs sensorielles :	Couleur, apparence : typique blanche, légèrement beige Odeur : typique de coco, sans odeur particulière Goût : typique de coco, sans goût particulier Consistance: solide
Caractéristiques physico-chimiques :	Teneur en eau : max. 0.10-0.15 % Graisse solide : 20°C : 27.2-35.8 % 25°C : 0.6-2.2 % 30°C : 0.5 % 35°C : 0 % Acides gras libres : < 0.10 % Point de fusion : 20-28°C Teneur en iode : 6.0-11.0 Indice de peroxyde : ≤3.0 Acidité : ≤6 Indice de saponification : 248-265
Coupe des acides gras :	Acide caprylique 8 :0 : 4.6-9.4 % Acide caprique 10 :0 : 5.5-7.8 % Acide laurique 12 :0 : 45.1-50.3 % Acide myristique 14 :0 : 16.8-20.6 % Acide palmitique 16 :0 : 7.7-10.2 % Acide stéarique 18 :0 : 2.3-3.5 % Acide oléique 18 :1 : 5.4-8.1 % Acide linoléique 18 :2 : 1.0-2.1 % Acide linoléique 18 :3-20 :1 : <0.6 %
Pesticides :	Conforme à la législation
Métaux lourds :	Conforme à la législation
Mycotoxines :	Aflatoxine B ₁ : ≤2.00 µg/kg Σ aflatoxines B ₁ ,B ₂ ,G ₁ ,G ₂ : ≤4.00 µg/kg
Analyse microbiologique :	Germes aérobies totaux : < 10 ⁴ g ⁻¹ Levures : <100 g ⁻¹ Moisissures : <100 g ⁻¹
	Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire

ACTIBIO

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