



## Fiche technique

# HUILE DE COCO

## VIERGE

### BIOLOGIQUE

Nom latin :	coco nucifera (coconut) oil
Origine :	Philippines
Conditionnement :	190 kg
Conservation :	Dans un endroit frais et sec à l'abri de l'air Stabilité : = 24°C : 12 mois = 13°C : 24 mois
Valeurs sensorielles :	Couleur, apparence : typique blanche Odeur : typique de coco, sans odeur particulière Goût : typique de coco, sans goût particulier Consistance à température ambiante : crémeux
Valeurs nutritionnelles :	Teneur en eau : = 0.05 % Lipides : 100 % Energie : 857 kcal/3590 KJ
Coupe des acides gras :	Saturés : 89.286 % Monosaturés : 6-9 % Polyinsaturés : 3.5-4.0 % Acide caproïque 6 :0 : 0-0.8 % Acide caprylique 8 :0 : 7.8-9.5 % Acide caprique 10 :0 : 4.5-9.7 % Acide laurique 12 :0 : 44.1-51.3 % Acide myristique 14 :0 : 13.1-18.5 % Acide palmitique 16 :0 : 7.5-10.5% Acide palmitoléique 16 :1 : 1.0 % Acide stéarique 18 :0 : 1.0-3.2 % Acide oléique 18 :1 5.0-8.2 % Acide linoléique 18 :3 : 1.0-2.6 %
Caractéristiques physico-chimiques :	Densité : 0.919-0.937 g/cm <sup>3</sup> Acides gras libres : < 0.1 % Point de fusion : 22-26°C Point d'inflammabilité : > 300 °C Point d'ébullition : > 350 °C Acidité : = 4.0 Indice de peroxyde : = 0.5
Taux d'insaponifiable :	250-265
Métaux lourds :	Plomb : = 0.20 mg/kg Cadmium : = 0.05 mg/kg Mercure : = 0.03 mg/kg
Mycotoxines :	Aflatoxines B1 : = 2.00 µg/kg S Aflatoxines B1,B2,G1,G2 : = 4.00 µg/kg
Microbiologie :	Aérobie mésophile totale : = 104 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](mailto:actibio@actibio.net) web : [www.actibio.net](http://www.actibio.net)