



## Fiche technique

## HUILE DE COLZA BIOLOGIQUE

Description :	Huile de colza* <i>*issu de l'agriculture biologique</i>
Nom latin :	Brassica napus
Origine :	Allemagne
Certification :	BCS
Conservation :	12 mois, dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière
Valeurs sensorielles :	Couleur : jaune clair Odeur : typique Goût : typique Consistance : liquide
Analyses chimiques :	Densité : 0.916-0.923 Indice de réfraction : 1.470-1.474 Acidité : max. 2 Indice de peroxyde : Max. 14 meq O <sub>2</sub> /kg Iode : 105-126 Impuretés : max. 0.1%
Coupe des acides gras :	C 14 : 0 : Max. 0.2 % C 16 : 0 : 3.3-6 % C 16 : 1 : 0.1-0.6 % C 17 : 0 : max 0.6 % C 17 : 1 : Max 0.3 % C 18 : 0 : 1-2.5 % C 18 : 1 : 52-67 % C 18 : 2 : 16.1-24.8 % C 18 : 3 : 6.0-15.0 % C 20 : 0 : 0.2-0.8 % C 20 : 1 : 0.1-3.4 % C 20 : 2 : Max 0.1 % C 22 : 0 : Max 0.5 % C 22 : 1 : Max 2 % C 22 : 2 : Max 0.1 % C 24 : 0 : Max 0.2 % C 24 : 1 : Max 0.5 % Autres acides gras : Max 0.5 %
	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)