



Fiche technique

HUILE DE CUMIN NOIR

1^{ère} pression à froid
BIOLOGIQUE

Description :	Huile de cumin* noir <i>*issu de l'agriculture biologique</i>
Nom latin :	Nigella sativa
Conservation :	Dans un endroit frais (entre 10 et 20 °C) et sec à l'abri de la lumière
DLC :	12 mois si le conditionnement n'est pas ouvert. Une fois le conditionnement ouvert, l'huile doit être consommée dans les 6 mois
Valeurs sensorielles :	Couleur : jaune clair Goût : typique Odeur : typique Consistance : huile grasse
Fabrication :	L'essence de cumin noire est obtenue par la pression à froid mécanique des graines organiquement développées de Nigella sativa
Caractéristiques physico-chimiques :	Analyse des pesticides : Conforme à la législation Indice de peroxyde : < 40 meq/kg Indice d'acidité : < 20 mg KOH/g Analyse des acides gras : C 16 : 0 : 10.0-15.0% C 18 : 0 : 2.0-5.0% C 18 : 1 : 17.0-25.0% C 18 : 2 : 54.0-60.0% C 20 : 2 : 2.0-4.0%
	Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire