



## Fiche technique

## HUILE DE GERMES DE BLE CONVENTIONNELLE

Ingrédients :	Germes de blé
Nom latin :	Triticum sativum
Conservation :	Dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière
DLUO :	12 mois
Valeurs sensorielles :	Aspect : jaune Odeur : typique Goût : typique Consistance : liquide transparent clair
Caractéristiques physico-chimiques :	Taux d'acidité : Max. 12.0 mg KOH/g Indice de peroxyde : Max. 10.0 meq/kg
Analyses des acides gras :	C 14 : 0 : Max. 0.2 % C 16 : 0 : 13.0-20.0 % C 16 : 1 : Max. 1.0 % C 18 : 0 : Max. 1.0 % C 18 : 1 : 13.0-21.0 % C 18 : 2 : 55.0-60.0 % C 18 : 3 : 4.0-10.0 % C 20 : 0 : Max. 0.5 % C 20 : 1 : Max. 0.5 % C 22 : 1 : Max. 0.5 %
Résidus :	Conforme à la législation
	Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire