



Fiche technique

HUILE DE MACADAMIA

1^{ère} pression à froid

BIOLOGIQUE

Ingrédients :	Noix de macadamia* <i>*issue de l'agriculture biologique</i>
Non latin :	Macadamia ternifola
Certification :	IMO
Origine :	Kenia
Lieu de transformation :	Kenia (filtrage : Allemagne)
Conditionnement :	190 kg - 50 kg - 23 kg - 4.5 kg
Additifs :	néant
Conservation :	Dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière
DLC :	20 mois
Valeurs sensorielles :	Couleur : Jaune clair Odeur : Typique, odeur noisette Goût : Typique, goût noisette Texture : Liquide
Fabrication :	Cette huile est pressée à froid à partir des noix de macadamia. Elle est filtrée mais pas raffinée.
Caractéristiques physico-chimiques :	Densité : 0.9143 Acidité : 1.1 Acides gras libres (AGL) : 0.55% Indice de peroxyde : 1.5 mg / kg
Analyse des acides gras :	C 16 : 0 : 8.6 % C 16 : 1 : 22.5 % C 18 : 0 : 3.3 % C 18 : 1 : 54.7 % C 18 : 2 : 3.7 % C 20 : 0 : 2.6 % C 20 : 1 : 2.4 %
Valeur énergétique :	3677 kJ / 894 kcal
	Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire