



Fiche technique

HUILE D'ONAGRE BIOLOGIQUE

Caractéristiques :	Huile d'onagre* <i>*issu de l'agriculture biologique</i>
Nom latin :	Oenothera biennis
Conservation :	Dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière
DLUO :	12 mois à partir de la production
Valeurs sensorielles :	Aspect : jaune clair Odeur : typique Goût : typique Consistance : liquide clair
Fabrication :	Cette huile est pressée à froid
Caractéristiques physico-chimiques :	Indice de peroxyde : max. 10 meq/kg Indice d'acidité : max. <5.0mg KOH/g Indice de saponification : 175-176 Analyse des acides gras : C16 : 0 : 5.8 à 7.0 % C18 : 0 : 1.3 à 2.3 % C18 : 1 : 6.0 à 1.05 % C18 : 2 : 70.0 à 77.0 % autres : 0.0 à 2.0 %
Métaux :	<10 ppm
Microbiologie :	Levures : <100/g Moisissures : <100/g Coliformes : négatifs dans 10 g Salmonelles : négatifs dans 100g
	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 web : www.actibio.net