



Fiche technique

HUILE DE PAVOT BIOLOGIQUE

Ingrédients :	Graines de pavot* <i>*issu de l'agriculture biologique</i>
Nom latin :	Papaver somniferum
Certification :	IMO
Origine :	Turquie
Conservation :	Dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière
DLC :	12 mois à partir de la fabrication
Valeurs sensorielles :	Couleur : jaune clair Odeur : typique Goût : typique Texture : liquide clair
Fabrication :	Cette huile est pressée à froid à partir de graines de pavot* <i>*issu de l'agriculture biologique</i>
Caractéristiques physico-chimiques :	Acidité : <4mg KOH/g Indice de peroxyde : < 10.0 meq/kg Densité : 0.920-0.927 g/ccm Acides gras : <2.0 %
Analyse des acides gras :	C 16 : 0 : 9.00 % C 18 : 0 : 3.00 % C 18 : 1 : 16-30 % C 18 : 2 : 62-70 %
Résidus :	Pesticides : conforme à la législation Métaux lourds : <0.1 mg/kg
	Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire