



Fiche technique

HUILE DE PEPINS DE CASSIS BIOLOGIQUE

Ingrédients :	Pépins de cassis* <i>*issu de l'agriculture biologique</i>
Nom latin :	Ribes nigrum
Certification :	Grünstempel
Origine :	Allemagne
Additifs :	néant
Conservation :	Dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière
DLC :	12 mois après la production
Valeurs sensorielles :	Couleur : jaune/vert foncé Odeur : typique Goût : typique Texture : liquide transparent
Fabrication :	Cette huile est pressée à froid à partir de pépins de cassis et ensuite raffinée.
Caractéristiques physico-chimiques :	Acidité : 1.63 mg KOH/g Indice de peroxyde : 46.1 meq/kg
Analyse des acides gras :	C 14 : 0 : 0.1 % C 16 : 1 : 8.7 % C 18 : 0 : 0.1 % C 18 : 1 : 1.9 % C 18 : 2 : 17.3 % C 18 : 3 : 55.8 % C 20 : 0 : 14.5 % C 20 : 1 : 0.2 % C 22 : 0 : 1.0 % C 22 : 1 : 0.4 %
	Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire