



## Fiche technique

## HUILE DE SESAME BIOLOGIQUE

Caractéristiques :	Huile de sésame* <i>*issu de l'agriculture biologique</i>
Nom latin :	Sesamum indicum
Certification :	Production, transformation et transport selon le décret européen (EWG) 2092 / 91 du 24 juin 1991
Origine :	Afrique
Ingrédients :	Graines de sésame* <i>*issu de l'agriculture biologique</i>
Valeurs sensorielles :	Aspect : jaune-brun Odeur : typique Goût : typique Consistance : liquide clair
Processus de fabrication :	Pression à froid, filtré.
Acides gras libres :	< 1,8 %
Indice de peroxyde :	< 10,0 meq/kg
Analyse des acides gras :	C16 : 0 : acide palmitique : 8-11 % C16 : 1 : acide palmitoléique : < 0,3 % C18 : 0 : acide stéarique : 4-6 % C18 : 1 : acide oléique : 37-42 % C18 : 2 : acide linoléique : 39-47 % C18 : 3 : acide linoléénique : <0,6 % C20 : 0 : acide arachidique : <1,0 % C20 : 1 : acide Eicosapentaénoïque : <0,4 % C22 : 0 : acide béhénique : <0,5 %
Valeur nutritionnelle :	Valeur calorifique : 3766 kJ/900 kCal Matières grasses pour 100 g : - saturées : 12-19 % - mono-insaturées : 37-43 % - poly-insaturées : 39-48 %
Conservation :	Dans un endroit frais (<20°C) pendant 24 mois maximum
	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](mailto:actibio@actibio.net) web : [www.actibio.net](http://www.actibio.net)