



Fiche technique

HUILE DE NOISETTES BIOLOGIQUE

Ingrédients :	Noisettes* décortiquées <i>*issues de l'agriculture biologique</i>
Nom latin :	Corylus avellana
Certification :	Qualité France
Origine graines :	Italie ou Turquie
Conditionnement :	190 kg - 23 kg - 9 kg - 4.5 kg
Additifs :	néant
Conservation :	Dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière
DLC :	12 mois
Valeurs sensorielles :	Couleur : jaune Odeur : Typique, odeur de noisette Goût : Typique, goût de noisette Texture : Liquide clair
Caractéristiques physico-chimiques :	Indice de peroxyde : Max. 7 meq O ₂ /kg Acidité : Max. 4 mg KOH/g
Analyse des acides gras :	C 14 : 0 : Max. 0.2 % C 16 : 0 : 3-10 % C 18 : 0 : 1-10 % C 18 : 1 : 85-95 % C 18 : 2 : 3-10 % C 18 : 3 : max. 1 %
	Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire