



Fiche technique

HUILE DE NOIX BIOLOGIQUE

Caractéristiques :	Huile de noix* <i>*issues de l'agriculture biologique</i>
Nom latin :	Juglans regia L.
Conservation :	Dans un endroit frais (entre 10 et 20 °C) et sec à l'abri de la lumière
DLUO :	12 mois à partir de la production
Valeurs sensorielles :	Couleur : jaune Odeur : Typique Goût : Typique Texture : Liquide clair
Caractéristiques physico-chimiques :	Indice de peroxyde : Max. 10.0 Acidité : Max. 2.0 Densité : 1.460-1.472
Analyse des acides gras :	C 16 : 0 : 6.0-8.0 C 18 : 0 : 1.0-3.0 C 18 : 1 : 14.0-21.0 C 18 : 2 : 54.0-65.0 C 18 : 3 : 9.0-15.0
Résidus :	Conforme à la législation
	Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire