



## Fiche technique

# HUILE DE PEPINS DE RAISINS

*1<sup>ère</sup> pression à froid*  
*BIOLOGIQUE*

Ingrédients :	Pépins de raisins* <i>*issu de l'agriculture biologique</i>
Nom latin :	Vitis vinifera
Certification :	Alicon
Origine :	Allemagne
Conditionnement :	10 l
Additifs :	néant
Conservation :	Dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière
DLC :	24 mois
Valeurs sensorielles :	Couleur : jaune/vert Odeur : typique, fruité Goût : typique, sucré Texture : liquide transparent
Fabrication :	Cette huile est pressée à froid à partir de pépins de raisins Elle est filtrée mais pas raffinée.
Caractéristiques physico-chimiques :	Acidité : Max. 1.3 mg KOH / g Indice de peroxyde : Max. 6.5 mg / kg
Analyse des acides gras :	C 14 : 0 : 0.05 % C 16 : 0 : 7.30-7.71 % C 16 : 1 : 0.3-0.1 % C 17 : 0 : 0.06 % C 18 : 1 : 15.26-15-27 % C 18 : 2 : 72.79-73.18 % C 18 : 3 : 0.37-0.42 % C 20 : 0 : 0.12 % C 20 : 1 : 0.15-0.17 %
	Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire