



Fiche technique

HUILE DE TOURNESOL

DESODORISEE

BIOLOGIQUE

Ingrédients :	Graines de tournesol* , sorte Linoléique <i>*issu de l'agriculture biologique</i>
Nom latin :	Helianthus annuus linnaeus
Certification :	AB CERT Hongrie
Origine :	Allemagne
Additifs :	néant
Conservation :	Dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière
DLC :	12 mois
Valeurs sensorielles :	Couleur : jaune Odeur : typique Goût : typique Texture : liquide clair
Fabrication :	Cette huile est pressée à froid à partir des graines de tournesol. Elle est pressée à max. 50°C et filtrée. Après ce procédé l'huile est désodorisée.
Caractéristiques physico-chimiques :	Densité : 0,923 Température de gel : - 8 à - 18°C Teneur en eau : < 0,1% Acides gras libres : <2% Indice de peroxyde : < 5mval O ² / kg (peut vite changer en contact avec de la lumière ou de l'oxygène)
Analyse des acides gras :	C 12 : 0 : <0.1 % C 14 : 0 : <0.2 % C 16 : 0 : 3-10 % C 18 : 0 : 2.7-6.5 % C 18 : 1 : 14-39.4 % C 18 : 2 : 48.3-74 % C 18 : 3 : <0.2 % C 22 : 1 : <0.2 %
	Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire