



Fiche technique

HUILE DE TOURNESOL OLEIQUE-DESODORISEE BIOLOGIQUE

Ingrédients :	Graines de tournesol* , sorte « high oleic » <i>*issu de l'agriculture biologique</i>
Nom latin :	Helianthus annuus linnaeus
Certification :	Alicon
Origine graines :	Europe
Transformation :	Allemagne
Conditionnement :	190 kg - 50 kg - 23 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, neutre Goût : typique, neutre Texture : liquide clair
Fabrication :	Cette huile est pressée à froid à partir des graines de tournesol high oleic. Elle est pressée à max. 50°C et filtrée. Après ce procédé l'huile est désodorisée.
Caractéristiques physico-chimiques :	Densité : 0,923 Acides gras libres : <1% Indice de peroxyde : < 5mval O ² / kg (peut vite changer en contact avec de la lumière ou de l'oxygène) Indice de réfraction : 1.466 – 1.470
Analyse des acides gras :	C 16 : 0 : 3-10 % C 18 : 0 : 1-10 % C 18 : 1 : min. 75 % C 18 : 2 : 10-20 % C 18 : 3 : > 0.7 %
	Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire