



FICHE TECHNIQUE

Produit : **HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA PH EURO**
Date : 03.2011- Annule et remplace notre précédente fiche technique
Lot n° : -
N° de CAS : 8001-25-0
N° EINECS : 232-277-0
Nom INCI : OLEA EUROPAEA FRUIT OIL

Description : Huile obtenue par pression à froid ou procédé mécanique approprié. Liquide clair, jaune à jaune vert, odeur caractéristique. Se trouble à partir de 10 °C et se fige à 0 °C. presque insoluble dans l'éthanol, miscible à l'éther.

Caractéristiques	Méthode	Unité	Valeur	Résultat
Indice d'acide	Phar Eur 2.5.1	mg KOH / g	max. 2,0	-
Indice de peroxyde	Phar Eur 2.5.5	meq O ₂ / kg	max. 20,0	-
Densité à 20 °C	Phar Eur 2.2.5	g / cm ³	env. 0,913	-
Insaponifiable	Phar Eur 2.5.7	% (m/m)	max. 1,5	-
Absorbance (270 nm)	Phar Eur 2.2.25	-	max. 0,20	-
Ratio d'absorbance	Phar Eur 2.2.25	-	min. 8,0	-
Eau	Phar Eur 2.5.32	%	max 0,1	-
Test Huile de sésame	Phar Eur	-	conforme	-
-				
< C 16:0	Phar Eur 2.4.22	%	max. 0,1	-
16:0 Acide palmitique	«	«	7,5 - 20,0	-
16:1 Acide palmitoléique	«	«	max. 3,5	-
18:0 Acide stéarique	«	«	0,5 - 5,0	-
18:1 Acide oléique	«	«	56,0 - 85,0	-
18:2 Acide linoléique	«	«	3,5 - 20,0	-
18:3 Acide linoléique	«	«	max. 1,2	-
20:0 Acide arachidique	«	«	max. 0,7	-
20:1 Acide écosénoïque	«	«	max. 0,4	-
22:0 Acide béhénique	«	«	max. 0,2	-
24:0 Acide lignocérique	«	«	max. 0,2	-
-				
Cholestérol	DGF F-III 1 /Phar Eur 2.4.23	%	max. 0,5	-
Campestérol	«	«	max. 4,0	-
Stigmastérol	«	«	< campestérol	-
b-Sitostérine (somme)	«	«	min. 93,0	-
D-7-Stigmastérol	«	«	max. 0,5	-
-				

Conservation : Dans un récipient bien rempli, bien fermé, à l'abri de la lumière et de la chaleur.

Emballage : Bidon 27 kg / Fût 190 kg / Conteneur 900 kg