

Nom - Name :	OLIVE DOUCE -
Qualité - Quality :	Huile vierge extra - extra virgin oil
Certification :	Biologique - Organic
INCI :	Olea Europaea Fruit oil
CAS :	8001-25-0
Origine - Origin :	confidentiel / confidential (sur demande: origine@emilenoel.com) -
Partie de la plante - Part of the plant :	Fruit -
Numéro de lot - Lot number :	16001AB
Date de fabrication - Manufacture date :	23/02/2016
Couleur - Color :	Jaune vert - Green Yellow
Date d'analyse :	23/02/2016

RESULTATS D'ANALYSES - ANALYTICAL RESULTS

Caractéristiques physiques - physical state :

	Résultats - Results	Normes - Standards
Indice de réfraction - Refractive index - NF EN ISO 6320	1.469	1.4677 - 1.4705
Indice de saponification - Saponification value - NF EN ISO 3657	185	184 - 196
Acidité - Acid value (% acide oléique) - NF EN ISO 660	0.31	0.80 Max
Indice de peroxyde - Peroxyde value (MeqO2/Kg) - NF EN ISO 3960	7.9	20.0 Max
Indice d'iode - Iode value (g iode/100g) - NF EN ISO 3961	94	75 - 94
Indice d'anisidine - Anisidine value - NF EN ISO 6885	1.58	-
Densité à 20°C - Density to 20°C (g/cm3) - NF EN ISO 6883	0.911	0.910 - 0.916
Absorbance UV (232nm) - NF EN ISO 3656	1.49	2.50 Max
Absorbance UV (270nm) - NF EN ISO 3656	0.01	0.22 Max

Répartition des acides gras - fatty acid composition (%) NF EN ISO 5508/5509 :

	Résultats - Results	Normes - Standards
C14 : 0 Acide myristique - Myristic acid	0.00	0.03 Max
C16 : 0 Acide palmitique - Palmitic acid	14.54	7.50 - 20.00
C16 : 1 Acide palmitoléique - Palmitoleic acid	1.29	0.30 - 3.50
C18 : 0 Acide stéarique - Stearic acid	2.14	0.50 - 5.00
C18 : 1 Acide oléique - Oleic acid	63.99	55.00 - 83.00
C18 : 2 Acide linoléique - Linoleic acid	16.60	2.50 - 21.00
C18 : 3 Acide (alpha)linoléique - (alpha)Linolenic acid	0.56	1.00 Max
C20 : 0 Acide arachidique - Arachidic acid	0.32	0.60 Max
C20 : 1 Acide eicosénoïque - Eicosenoic acid	0.19	0.40 Max
C22 : 0 Acide béhénique - Behenic acid	0.11	0.20 Max

Validation : conforme

P/0

 Sophie BOURGET
 Directrice Qualité