

FICHE TECHNIQUE

(date : 07/03/2019)

HUILE DE LIN RAFFINEE ALIMENTAIRE

HUILE DE LIN RAFFINEE

Specifications	Valeurs	Unités	Méthodes
Acidité OLEIQUE	0.1 max	%	NFEN ISO660
Indice d'Iode (Wijs)	175 - 200	g/100g	NFENISO3961
Indice de Peroxyde	1.0 max départ	Meq/Kg	NF ISO 3960
Indice de saponification	185 - 195	mgKOH/g	NFENISO3657
Couleur	Jaune clair		VISUELLE
Humidité	0,05 Max.	%	NF ISO 8534
Impuretés	absence	%	NFEN ISO663
Savons	< 5	ppm	NF EN ISO10539
Phosphore	5 max	ppm	NF ISO 10540-3
Teneur en cuivre	0,01 max.	mg/Kg	NFENISO8294
Teneur en Fer	0,1 max	mg/Kg	NFENISO8294
D.L.U.O.	1 mois dans les conditions opt		
Date de fabrication*			
Goût et odeur	neutres		OLFACTIF
Flore totale à 30°C	< 1000	/g	
Enterobactéries	< 10	/g	
Levures	< 10	/g	
Moisissures	< 10	/g	
Bactéries lipolytiques	< 10	/g	
Salmonelles	Absence	dans (5x25	
Hexane	1 max	ppm	
Profil d'acides gras		%	NFENISO5508
C.16:0	3 - 6	%	NFENISO5508
C.18:0	2 - 5	%	NFENISO5508
C.18:1	19 - 22	%	NFENISO5508
C.18:2	14 - 17	%	NFENISO5508
C.18:3	50 mini	%	NFENISO5508
Monoinsaturés (cis)	19 - 24	%	NFENISO5508
Polyinsaturés (cis-cis)	64 - 71	%	NFENISO5508
Saturés	8 - 11	%	NFENISO5508
Acide Gras Trans	1 max	%	

Ces descriptions techniques correspondent à nos connaissances techniques actuelles. Les données indiquées sont des valeurs en moyenne. Il pourrait se produire des déviations dans les tolérances usuelles.