

FICHE TECHNIQUE D'HUILE D'ARGAN VIERGE *P*RESSION À FROID

Huile d'argan issue de l'agriculture biologique

Caractéristiques contractuelles:

L'huile d'argan (*Argania Spinosa*) est extraite par pression mécanique de l'amandon issu de l'amande du fruit de l'arganier, sans être préalablement torréfié.

Après décantation, l'huile est filtrée sur papier buvard.

Matière première: amandons, issue de culture biologique contrôlée, sains et propres, récolte actuelle. Conforme à la certification ECOCERT SAS, F-32600 L'Isle-Jourdain.

Pureté: 100% huile d'argan, sans aucune adjonction d'une autre huile, obtenue par première pression à froid à partir d'amandons.

Caractéristiques physico-chimiques:

Valeur énergétique : 3700 kJ (900 kcal) /100g

Cholestérol : 0.2 %
Vitamine E (Somme pondérée tocophérols): ~ 60 mg/100g
Densité (à 20°C) : 0.917

Acidité oléique (FFA) : *selon méthode NF EN ISO 660* ≤ 1,5%
Indice de peroxyde : *selon méthode NF T60-220* ≤ 4 meq d'O₂ actif/kg

Caractéristiques organoleptiques :

Couleur : jaune, limpide
Odeur, saveur : caractéristiques

Composition en acides gras : *selon méthode NF EN ISO 5508 et 5509.*

C16 : 0	12 – 16 %	C18 : 2	30 - 35
C18 : 0	5 – 6 %	C18 : 3	0.2 %
C18 : 1	40 – 48 %	C20 : 0	0.4 %

Indices : *selon méthode NF EN ISO 3656*

Indice K270 : < 0,20
Indice K232 : < 2,5
Delta K : < 0,01

Stigmastadiènes : *selon réglementation CEE 656/95* max : 0.15 ppm

Teneur en résidus de pesticides organochlorés et organophosphorés : *méthode par CPG/MS*
Somme globale: max. 0,02 ppm (valeur fixée par ECOCERT)