

Certificat d'anàlisi / Certificate of analysis

Lot n° / Batch nr : 0000038428

Date : 27.07.2021

Reference : 1008140400021

HUILE OLVE'COS AMANDE 10

OLVE'COS ALMOND OIL 10

Caractéristiques physico-chimiques / Analytical characteristics	METHODES	NORMES	RESULTATS
Caractères organoleptiques / Organoleptic characters	Interne / Internal	Liquide, limpide, odeur et goût neutres/ Clear liquid, neutral taste and odour	Conforme
Couleur / Colour		Jaune pâle / Pale Yellow	CONFORME
Absorbance spécifique mesurée à 270 nm / Specific absorbance measured at 270 nm	PE 2.2.25	0.200 - 6.000	0.299
Densité relative à 20°C / Relative density at 20°C	PE 2.2.5	0.900 - 0.930	0.917
Indice d'acide en mg KOH/g / Acid value in mg KOH/g	PE 2.5.1	0.00 - 0.50	0.06
Indice de peroxyde en még O2/Kg / Peroxide value in még O2/Kg	PE 2.5.5	0.0 - 10.0	0.6

Répartition des acides gras (%) / Fatty acid composition (in %)	METHODES	NORMES	RESULTATS
Acides gras trans / Trans fatty acids	PE 2.4.22	0 - 2	TRACES
C16:0 (acide palmitique / palmitic)		4 - 9	4
C18:0 (acide stéarique / stearic)		0 - 3	3
C18:1 (acide oléique / oleic)		62 - 86	70
C18:2 (acide linoléique / linoleic)		20 - 30	20
C22:1 (acide érucique / erucic)		0 - 2	TRACES

N.D. = Non déterminé / Not Determined

Date de fabrication / Date of manufacturing : 07/2021

DLUO / Best before : 01/2024

Conservation dans le récipient original bien rempli et fermé, à l'abri de la lumière et de la chaleur.

Keep in a dark cool place in the original full closed drum or container.

Document informatique validé par le service qualité / computer edited document validated by quality department