

**Certificat d'analyse / Certificate of analysis**

**Lot n° / Batch nr : 0000021609**

**Date : 20.02.2019**

**Reference : 1006120001006**

**HUILE DE COPRAH RAFFINÉE BIOLOGIQUE  
ORGANIC REFINED COCONUT OIL**

**PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE CERTIFIÉ PAR ECOCERT SAS FR-BIO-01 / PRODUCT  
RESULTING FROM THE ORGANIC AGRICULTURE CERTIFIED BY ECOCERT SAS FR-BIO-01**

Caractéristiques physico-chimiques / Analytical characteristics	METHODES	NORMES	RESULTATS
Caractères organoleptiques / Organoleptic characters	Interne / Internal	Masse solide, odeur et goût neutre Solid mass, neutral smell and taste	Conforme
Couleur / Colour		BLANCHE, LÉGÈREMENT BEIGE / WHITE LIGHTLY BEIGE	Conforme
Indice d'acide en mg KOH/g / Acid value in mg KOH/g	PE 2.5.1	0.00 - 0.60	0.11
Indice de peroxyde en méq O2/Kg / Peroxide value in méq O2/Kg	PE 2.5.5	0.0 - 10.0	2.3

Répartition des acides gras (%) / Fatty acid composition (in %)	METHODES	NORMES	RESULTATS
C 8:0 (acide caprylique / caprylic)	PE 2.4.22	2.0 - 16.0	7.0
C10:0 (acide caprique / capric)		3.0 - 10.0	5.6
C12:0 (acide laurique / lauric)		40.0 - 58.0	45.8
C14:0 (acide myristique / myristic)		12.0 - 22.0	18.9
C16:0 (acide palmitique / palmitic)		4.0 - 12.0	9.4
C18:0 (acide stéarique / stearic)		1.0 - 4.0	3.3
C18:1 (acide oléique / oleic)		3.0 - 12.0	7.1
C18:2 (acide linoléique / linoleic)		1.0 - 4.0	2.2
C18:3 (acide linoléique / linolenic)		0.0 - 0.3	0.0

N.D. = Non déterminé / Not Determined

date de fabrication / Date of manufacturing : 01/2018

DLUO / Best before : 11/2020

PROLONGATION DLUO SUITE CONTRÔLE FFA/IP LE 19/02/2019

BEST BEFORE DATE EXTENDED FURTHER TO FFA/PV CONTROL ON 02/19/2019

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