

**HUILE D'AVOCAT RAFFINÉE ET WINTÉRISÉE  
REFINED & WINTERISED AVOCADO OIL**

Caractéristiques physico-chimiques / Analytical characteristics	METHODES	NORMES	RESULTATS
Caractères organoleptiques / Organoleptic characters	Interne / Internal	Liquide, limpide/ Clear, liquid	CONFORME
Gardner / Colour	Gardner	0.0 - 6.0	5.2
Densité relative à 20°C / Relative density at 20°C	PE 2.2.5	0.910 - 0.923	0.917
Indice d'acide en mg KOH/g / Acid value in mg KOH/g	PE 2.5.1	0.00 - 1.00	0.94
Teneur en eau en % / Water content in %	PE 2.5.32	0.00 - 0.10	0.04
Indice d'iode / Iodine value	PE 2.5.4	75 - 102	79
Indice de peroxyde en méq O2/Kg / Peroxide value in méq O2/Kg	PE 2.5.5	0.0 - 10.0	0.2
Teneur en insaponifiable en % / Unsaponifiable matter in %	PE 2.5.7	0.0 - 2.0	1.0

Répartition des acides gras (%) / Fatty acid composition (in %)	METHODES	NORMES	RESULTATS
Acides gras trans / Trans fatty acids	PE 2.4.22	0.0 - 2.0	0.7
C14:0 (acide myristique / myristic)		0.0 - 0.3	0.1
C16:0 (acide palmitique / palmitic)		7.0 - 32.0	16.9
C16:1 (acide palmitoléique / palmitoleic)		2.0 - 13.0	5.9
C17:0 (acide margarique / heptadecanoic)		0.0 - 0.3	0.0
C18:0 (acide stéarique / stearic)		0.0 - 3.0	0.8
C18:1 (acide oléique / oleic)		36.0 - 80.0	64.6
C18:2 (acide linoléique / linoleic)		6.0 - 18.0	10.4
C18:3 (acide linoléique / linolenic)		0.0 - 5.0	0.8
C20:0 (acide arachidique / arachidic)		0.0 - 1.0	0.1
C20:1 (acide gadoléique / eicosenoic)		0.0 - 1.0	0.2
C22:0 (Acide béhenique / behenic)		0.0 - 1.0	0.0

N.D. = Non déterminé / Not Determined

Date de fabrication / Date of manufacturing : 12/2022

DLUO / Best before : 12/2024

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