

**Certificat d'analyse / Certificate of analysis**  
**Lot n° / Batch nr : 0000032881**  
**Date : 11.05.2021**

**HUILE DE PÉPINS DE RAISIN RAFFINÉE**  
**REFINED GRAPESEED OIL**

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 - vert/Yellow - Green	Conforme
Densité relative à 20°C / Relative density at 20°C	PE 2.2.5	0.918 - 0.930	0.923
Indice d'acide en mg KOH/g / Acid value in mg KOH/g	PE 2.5.1	0.00 - 0.50	0.13
Indice de peroxyde en méq O2/Kg / Peroxide value in méq O2/Kg	PE 2.5.5	0.0 - 10.0	4.5

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	0.3
C16:0 (acide palmitique / palmitic)		6.0 - 10.0	6.5
C16:1 (acide palmitoléique / palmitoleic)		0.0 - 0.5	0.1
C18:0 (acide stéarique / stearic)		3.0 - 6.0	3.9
C18:1 (acide oléique / oleic)		13.0 - 40.0	16.1
C18:2 (acide linoléique / linoleic)		58.0 - 77.0	72.3
C18:3 (acide linoléique / linolenic)		0.0 - 0.5	0.4
C20:0 (acide arachidique / arachidic)		0.0 - 0.3	0.2

N.D. = Non déterminé / Not Determined

Date de fabrication / Date of manufacturing : 09/2020

DLUO / Best before : 02/2023

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