



www.gildewerk.com

Certificat d'analyse / Certificate of analysis

Lot n° / Batch nr : 0000033361

Date : 04.09.2020

Reference : 1006270001001

HUILE D'OLIVE VIERGE BIOLOGIQUE
ORGANIC VIRGIN OLIVE 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	Liquide limpide odeur et goût caractéristiques/ Clear liquid characteristic taste and odour	Conforme
Couleur / Colour		Jaune vert / Green yellow	Conforme
Absorbance spécifique mesurée à 270 nm / Specific absorbance measured at 270 nm	PE 2.2.25	0.000 - 0.200	0.121
Indice d'acide en mg KOH/g / Acid value in mg KOH/g	PE 2.5.1	0.00 - 2.00	0.75
Indice de peroxyde en méq O ₂ /Kg / Peroxide value in méq O ₂ /Kg	PE 2.5.5	0.0 - 20.0	5.6

Répartition des acides gras (%) / Fatty acid composition (in %)	METHODES	NORMES	RESULTATS
C16:0 (acide palmitique / palmitic)	PE 2.4.22	7.5 - 20.0	14.1
C16:1 (acide palmitoléique / palmitoleic)		0.0 - 3.5	1.6
C18:0 (acide stéarique / stearic)		0.5 - 5.0	2.5
C18:1 (acide oléique / oleic)		56.0 - 85.0	65.5
C18:2 (acide linoléique / linoleic)		3.5 - 20.0	14.7
C18:3 (acide linoléique / linolenic)		0.0 - 1.0	0.6
C20:1 (acide gadoléique / eicosenoic)		0.0 - 0.4	0.3
C22:0 (Acide béhenique / behenic)		0.0 - 0.2	0.1

N.D. = Non déterminé / Not Determined

Date de fabrication / Date of manufacturing : 01/2020

DLUO / Best before : 01/2022

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