

**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 lighty beige	Conforme
Indice d'acide en mg KOH/g / Acid value in mg KOH/g	PE 2.5.1	0.00 - 0.60	0.10
Indice de peroxyde en méq O2/Kg / Peroxide value in méq O2/Kg	PE 2.5.5	0.0 - 10.0	0.2

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	0.2
C 8:0 (acide caprylique / caprylic)		2.0 - 16.0	6.5
C10:0 (acide caprique / capric)		3.0 - 10.0	4.9
C12:0 (acide laurique / lauric)		40.0 - 58.0	44.2
C14:0 (acide myristique / myristic)		12.0 - 22.0	19.1
C16:0 (acide palmitique / palmitic)		4.0 - 12.0	9.6
C18:0 (acide stéarique / stearic)		1.5 - 5.0	2.7
C18:1 (acide oléique / oleic)		3.0 - 12.0	9.4
C18:2 (acide linoléique / linoleic)		1.0 - 4.0	2.7
C18:3 (acide linoléique / linolenic)		0.0 - 0.3	0.0

N.D. = Non déterminé / Not Determined

Date de fabrication / Date of manufacturing : 04/2022

DLUO / Best before : 04/2024

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