

HUILE DE COLZA BRUTE, 1^{ère} pression à froid

FICHE DE SPECIFICATIONS

L'huile de colza brute est issue de la trituration par pression à froid de graines de colza 00, Non étiquetable OGM, sans utilisation de solvant. L'huile de colza est ensuite filtrée mécaniquement.

Présentation

L'huile de colza brute se présente sous la forme d'un liquide dorée, transparent.

Composition indicative moyenne (résultats/brut sur la base du suivi analytique de l'Huilerie de Chambarand SAS.)

Humidité	< 0.1 %
Impuretés	< 0.1 %
Acidité oléique	< 2 %
Indice d'acidité	<1.5mg KOH / g
Acide érucique	< 2%
Phosphore	< 20 mg / kg
Calcium	< 30 mg / kg
Magnésium	0 / 3 mg / kg
Sodium	0 / 3 mg / kg
Potassium	1 / 4 mg / kg

Plage de composition indicative en acides gras (résultats/brut sur la base du suivi analytique de l'Huilerie de Chambarand SAS)

Acides gras saturés	6.3 / 8.2 %
Acides gras monoinsaturés	62 / 69 %
Acides gras polyinsaturés	24.5 / 29 %
Total OMEGA 3	7 / 9.50 %
Total OMEGA 6	18 / 19.50 %

Conditionnement et Condition de Conservation

L'huile de colza brute est chargée / livrée en vrac. Le conditionnement en containers de 1000 litres est également possible.

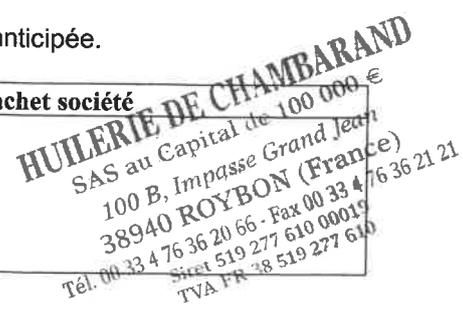
Durée de stockage : 6 mois après la date de chargement en respectant les conditions de stockage ci-dessous :

- Stockage à l'abri de l'humidité et à température ambiante.
- Les cuves de stockage doivent être régulièrement nettoyées.

Documentation

Fiche de spécifications établie le 13.09.2022.

Fiche de spécification valable 2 ans jusqu'au 13.09.2024, sauf révision anticipée.

Créée par (Nom + signature)	Validée par (Nom + signature)	Cachet société
<p>P. BEAL</p> 	<p>B. MARGARON</p> 	 <p>HUILERIE DE CHAMBARAND SAS au Capital de 100 000 € 100 B, Impasse Grandjean 38940 ROYBON (France) Tél. 00 33 4 76 36 20 66 - Fax 00 33 4 76 36 21 21 Siret 519 277 610 00019 TVA FR 38 519 277 610</p>