

Nom du produit:

Code produit :

Lot :

Date de durabilité minimale:

Oat Lipid e, huile d'avoine premium
AD071
DW0526ALIPID10408
05/2028

Données générales d'identification	
Paramètre	Valeur
Source botanique	Avena sativa L.
N° CAS	84012-26-0
Numéro CE	281-672-4
Couleur du produit	Jaune, Ambré
Code SH	13021998
INCI	Avena Sativa (oat) Kernel Oil
Pays d'origine	Suède, Pays-Bas
Qualité	Qualité Cosmétique
Méthode de transformation	Extraction aux solvants, Filtration, Mélange, Raffinage
Origine du produit	Végétal
Conditions de stockage	Protéger de la lumière directe du soleil, Protéger de l'humidité, Conserver dans l'emballage d'origine, Conserver le récipient bien fermé, Conserver dans un endroit frais
Odeur	Caractéristique
Aspect à 20 °C	Solution huileuse

Paramètres analytiques		
Paramètre	Valeur	Plage
Teneur totale en acides gras mono-insaturés (%)	42,8	35,0 - 49,0
Teneur totale en acides gras saturés (%)	17,2	11,0 - 25,0
Teneur totale en lipides neutres (%)	96,7	> 85,0
Teneur totale en lipides polaires (%)	3,3	> 3,0
Teneur totale en acides gras polyinsaturés (%)	39,9	37,0 - 45,0
Teneur totale en tocotriénols et tocophérols (ppm)	300,0 (ppm)	> 300,0

Nom du produit:

Code produit :

Lot :

Date de durabilité minimale:

Oat Lipid e, huile d'avoine premium

AD071

DW0526ALIPID10408

05/2028

Paramètres analytiques		
Paramètre	Valeur	Plage
Céramides (%)	Conforme	> 1,0
Indice d'acide (mg KOH/g)	4,0	< 15,0
Phosphatidylcholine et phosphatidyléthanolamine (PC/PE) (%)	Conforme	> 0,5
Glycolipides (MGDG et DGDG) (%)	Conforme	> 1,0
Matière insaponifiable (%)	1,1	< 3,0
Teneur en gluten (méthode immunologique) (ppm)	< 5.0	< 20,0
Indice de peroxyde (meq O2/kg)	4,7	< 12,0
Indice de saponification (mg KOH/g)	191,9	185,0 - 200,0
Stérols totaux (en sitostérol) (%)	Conforme	> 9,0
Triacylglycérols (%)	Conforme	> 44,0
Humidité (%)	Conforme	< 0,3
Acides gras libres (%)	2,1	< 5,0
Éthanol résiduel, C2H5OH (ppm)	316,0	< 500,0
Paramètres microbiologiques		
Paramètre	Valeur	Plage
Microorganismes aérobies (UFC/g)	Conforme	< 10,0
Candida albicans	Absent dans 1 g	
E. coli (CFU/g)	Absent dans 1 g	
Entérobactéries (UFC/g)	Absent dans 1 g	
Levures et moisissures (UFC/g)	Conforme	< 10,0
Pseudomonas aeruginosa (CFU/g)	Absent dans 1 g	
Salmonella (CFU/g)	Absent dans 25 g	

Nom du produit:

Code produit :

Lot :

Date de durabilité minimale:

Oat Lipid e, huile d'avoine premium

AD071

DW0526ALIPID10408

05/2028

Paramètres microbiologiques

Paramètre	Valeur	Plage
Staphylococcus aureus (CFU/g)	Absent dans 1 g	

Profil des acides gras

Paramètre	Valeur	Plage
Acide oléique C18:1	41,4	35,0 - 47,0
Acide palmitique C16:0	15,0	10,0 - 20,0
Acide stéarique C18:0	1,5	1,0 - 5,0
Acides gras oméga-3 (%)	1,3	> 1,0
Acides gras oméga-6 (%)	38,6	> 36,0

Toutes les données et informations mentionnées ci-dessus sont issues du certificat fourni par le fabricant. Ce certificat confirme que le produit est conforme à tous les paramètres qualitatifs spécifiés et aux exigences réglementaires.

Le document est signé au moyen d'une signature électronique qualifiée, qui a le même effet juridique qu'une signature manuscrite.