

Pharmessence

Certificat d'Analyse

HV SESAME VIERGE Ouganda BIO
Sesamum indicum L.


Lot : 10276

Date de Fabrication : 12 Juin 2023

A consommer avant le : 12 Déc. 2024

Date dernière analyse : 19 Juin 2023

TEST		VALEUR	SPECIFICATIONS
Texture	AQOIN09181	Conforme	Liquide huileux
Couleur	AQOIN09181	Conforme	Jaune clair à orangé
Olfaction Directe	AQOIN09181	Conforme	Douce, agréable
Densité (D20/20)	AQOIN09182	0,9230	0,9100 / 0,9300
CG(%aire) Acide palmitique	FOURNEXT	8,95	5,00 / 20,00 %
CG(%aire) Acide stéarique	FOURNEXT	5,43	3,50 / 7,00 %
CG(%aire) Acide oléique	FOURNEXT	39,64	35,00 / 48,00 %
CG(%aire) Acide linoléique	FOURNEXT	44,34	35,00 / 48,00 %
CG(%aire) Acide alpha linoléique	FOURNEXT	0,43	
Indice Acide	FOURNEXT	0,15	
Indice Peroxyde	AQOIN1219	2,34	0 / 15,00 mEqO2/kg

	Lot: 10276 HV SESAME VIERGE Ouganda BIO	<i>Date : 29/03/2023</i> V 1
	FICHE TECHNIQUE	Page 1 sur 2

1 - IDENTIFICATION

Type de produit :	Huile Végétale Bio
Nom botanique :	Sesamum indicum L.
Partie de plante :	Graine
Pays de récolte :	OUGANDA
Pays de fabrication :	ALLEMAGNE
Process :	Distillation
Taux de naturel :	100,00 %

Aide à la conservation / Antioxydant / Conservateur :

Désignation	N° CAS	%
Aucun	Aucun	Aucun

Support :


Désignation	N° CAS	%
Aucun	Aucun	Aucun

2 - CERTIFICATIONS PRODUIT

Certification Casher :	Non
Certification Halal :	Non
Autres :	BIOLOGIQUE : Issu de l'agriculture biologique, certifié par ECOCERT FR-BIO-01

3 - DONNEES TECHNIQUES ET ORGANOLEPTIQUES

Odeur :	Douce, agréable
Aspect :	Liquide huileux
Couleur :	Jaune clair à orangé
Densité (D20/20) :	0,9100 / 0,9300
CG(%aire) Acide palmitique :	5,00 / 20,00 %
CG(%aire) Acide stéarique :	3,50 / 7,00 %
CG(%aire) Acide oléique :	35,00 / 48,00 %
CG(%aire) Acide linoléique :	35,00 / 48,00 %
Indice Peroxyde :	0 / 15,00 mEqO2/kg

	Lot: 10276 HV SESAME VIERGE Ouganda BIO	<i>Date : 29/03/2023</i> V 1
	FICHE TECHNIQUE	Page 2 sur 2

4 - INFORMATIONS REGLEMENTAIRES

INVENTAIRES

N° CAS TSCA : 8008-74-0
N° CAS EINECS : 8008-74-0
N° EC : 232-370-6

Inventaires Pays	Listé	Inventaires Pays	Listé
TSCA Active	Oui	ISHL	Oui
EINECS	Oui	KECI	Oui
AiC	Oui	PICCS	Oui
DSL	Oui	NzLOC	Oui
nDSL	Non	TCSI	Oui
IECSC	Oui		

ALIMENTAIRE

L'enregistrement aux inventaires ne garantit pas le grade alimentaire, l'utilisation dans des applications alimentaires est sous la responsabilité du client.

Allergènes alimentaires (Règlement UE n° 1169/2011) : Sésame

INVENTAIRES :

N° FEMA : -

N° CoE : -

N° FDA : -

PARFUM ET COSMETIQUE

Nom INCI (CosIng) : 100% SESAMUM INDICUM SEED OIL
INCI name (PCPC) : 100% SESAMUM INDICUM (SESAME) SEED OIL
INCI IECIC : Listé

5 - CONDITIONNEMENT , MANIPULATION , STOCKAGE ET DELAI DE PEREMPTION

Stocker dans son emballage d'origine fermé température ambiante de 15°C à 25°C protégé de l'air et de la lumière.

Date de durabilité minimale : 18 Mois

Tous nos emballages sont approuvés pour le contact alimentaire selon la réglementation européenne en vigueur.