


Rapport d'Analyses

Certificate of Analysis

Référence Produit : F12/19
 Type Produit : Huile de figue barbarie
 Dénomination : Prickly Pear seeds Oil

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES:

CRITERES DE QUALITE				
CRITERE	Unités	Normes	Methode d'analyse	Valeurs
L'acidite	% en acide oléique	PNM 08.5.090	NF EN ISO 660	≤ 1
L'indice de Peroxyde	méq O2 actif par Kg	PNM 08.5.090	ISO 3960	≤ 20
L'absorbance à l'ultrat violet à 270 nm	K 1% 1 cm	PNM 08.5.090	NF EN ISO 3656	≤ 0.45
La teneur en eau et en matires volatiles	% m/m	PNM 08.5.090	NF EN ISO 602	≤ 0.2
CRITERE DE PURETE				
CRITERE	Unités	Normes	Methode d'analyse	Valeurs
Composition en acides gras				
Acide myristique (C 14 : 0)	% m/m	PNM 08.5.090	NF EN ISO 5509 NF EN ISO 5508	≤ 0.2
Acide pentadécanoïque (C 15 : 0)				≤ 0.1
Acide palmitique (C 16 : 0)				11,5 - 15.0
Acide palmitoléique (C 16 : 1)				≤ 0.2
Acide heptadécanoïque (C 17 : 0)				traces
Acide stéarique (C 18 : 0)				4,3 - 7.2
Acide oléique (C 18 : 1)				43,0 - 49.1
Acide linoléique (C 18 : 2)				29,3 - 36.0
Acide linoléinique (C 18 : 3)				≤ 0.3
Acide arachidique (C 20 : 0)				≤ 0.5
Acide gadoléique (C 20 : 1)				≤ 0.5
Acide béhénique (C 22 : 0)				≤ 0.2
Composition en stérols				
Schottenol		PNM 08.5.090		44,0 - 49.0
Spinasterol				34,0 - 44.0
Delta-7-avenastérol				4,0 - 7.0
Stigmasta-8-22-dièn-3-ol				3,2 - 5,7
Campestérol				≤ 0.4

<p>Etablie par: Mr Ayoub (CQ)</p>	<p>Revue et approuvée par : Mr Abdelghani (RQ)</p> <div style="text-align: right;">  <p style="font-size: small; color: red;"> ZINEGLOB sarl Ben Sergao Agadir 092 28 45 33 GSM 092 28 45 33 Email: zineglob@zineglob.com </p> </div>
---	---