



Siège social :
Rue Jean Paumier, PA des Hautes Falaises
76400 St LEONARD - France
Tél : +33 2 35 29 28 54 - Fax : +33 2 35 27 64 29
<http://www.olvea.fr>

Agence de Marseille :
146 Rue Paradis, 13006 Marseille –
France
Tél : + 33 4 91 95 90 23 - Fax : +33 4 91 64 52 64

FICHE TECHNIQUE / SPECIFICATION SHEET

HUILE D'OLIVE RAFFINEE / REFINED OLIVE OIL

Conforme à la Pharmacopée Européenne en vigueur – *In accordance with the European Pharmacopoeia*

Création / *Creation* : 1^{er} octobre 2008 / *October 1st, 2008*
Dernière mise à jour / *Last updating* : 20 avril 2012 / *April 20th, 2012*
Remplace / *Replaces* : 5 août 2010 / *August 5th, 2010*

1. Description générale / General description :

Huile grasse obtenue par raffinage d'huile d'olive brute préparée à partir des drupes mûres d'*Olea europaea* L., par pression à froid ou par tout autre moyen mécanique approprié.

Fatty oil obtained by a refining of crude olive oil, obtained by cold pressure or other suitable mechanical means from the ripe drupes of Olea europaea L.

Usage / *Use* : Cosmétique / pharmaceutique / alimentaire - *Cosmetic / pharmaceutical / food*

2.1. Caractéristiques / Characteristics :	METHODES	NORMES
Caractères organoleptiques / <i>Organoleptic characters</i>	Interne / <i>Internal</i>	Liquide limpide transparent, odeur et goût neutres <i>Clear transparent liquid, neutral smell and taste</i>
Couleur / <i>Colour</i>	Interne / <i>Internal</i>	Incolore ou jaune vert <i>Colourless or greenish-yellow</i>
Densité relative à 20°C / <i>Relative density at 20°C</i>	PE 2.2.5	Environ/about 0.913
Absorbance spécifique mesurée au maximum à 270 nm <i>Specific absorbance measured at the maximum at 270 nm</i>	PE 2.2.25	Max. 1.20
Impuretés à réaction alcaline / <i>Alkaline impurities</i>	PE 2.4.19	Négative <i>Negative</i>
Indice d'acide en mg KOH/g / <i>Acid value in mg KOH/g</i>	PE 2.5.1	Max. 0.3
Indice de peroxyde en méq.O ₂ /Kg / <i>Peroxide value in meq.O₂/Kg</i>	PE 2.5.5	Max. 10.0
Teneur en insaponifiable en % / <i>Unsaponifiable matter in %</i>	PE 2.5.7	Max. 1.5
Teneur en eau en % / <i>Water content in %</i>	PE 2.5.32	Max. 0.1
Recherche d'huile de sésame / <i>Search for sesame oil</i>	PE	Négative <i>Negative</i>

2.2. Répartition des acides gras (en %) / Fatty acid composition (in %) :	METHODES	NORMES
Acides gras saturés < C:16 / Saturated fatty acids < C:16	PE 2.4.22	Max. 0.1
C16:0 (acide palmitique / palmitic acid)		7.5 - 20.0
C16:1 (acide palmitoléique / palmitoleic acid)		Max. 3.5
C18:0 (acide stéarique / stearic acid)		0.5 - 5.0
C18:1 (acide oléique / oleic acid)		56.0 - 85.0
C18:2 (acide linoléique / linoleic acid)		3.5 - 20.0
C18:3 (acide linoléique / linolenic acid)		Max. 1.2
C20:0 (acide arachidique / arachidic acid)		Max. 0.7
C20:1 (acide eicosénoïque / eicosenoic acid)		Max. 0.4
C22:0 (acide béhénique / behenic acid)		Max. 0.2
C24:0 (acide lignocérique / lignoceric acid)		Max. 0.2

2.3. Composition des stérols (en %) / Sterols composition (in %) :	METHODES	NORMES
Cholestérol / Cholesterol	PE 2.4.23	Max. 0.5
Campestérol / Campesterol		Max. 4.0
Delta 7 Stigmastérol / Delta 7 Stigmasterol		Max. 0.5
Somme des teneurs en β -sitostérol, $\Delta 5$, 23-stigmastadiénol, clérostérol, sitostanol, $\Delta 5$ -avénastérol et $\Delta 5$, 24-stigmastadiénol / sum of contents of β -sitosterol, $\Delta 5$, 23-stigmastadienol, clerosterol, sitostanol, $\Delta 5$ -avenasterol et $\Delta 5$, 24-stigmastadienol		Min. 93.0

3. Informations nutritionnelles / Nutritional information :

Teneur en lipides / Lipids content : 99,9 % min

Valeur énergétique / Energy value : 9000kcal /kg

4. Sécurité sanitaire / Health safety :

- Ionisation / Ionization : Ce produit n'a subi aucun traitement ionisant et ne contient aucun ingrédient ou additif traité par ionisation. *This product did not undergo any ionizing treatment and does not contain any ingredient or additive that was treated by ionization.*

- Identité préservée / Identity preserved : Conforme aux règlements CE 1829/2003 & CE 1830/2003 / *In accordance with regulations 1829/2003 EC & 1830/2003 EC.*

- Pesticides / Pesticides : Teneurs conformes au règlement CE 396/2005 et ses derniers amendements / *contents in conformity with regulation 396/2005 EC and its last amendments.*

- Dioxine - furane (PCDD+PCDF) / PCB type dioxine : Teneurs conformes au règlement CE 1259/2011 / *contents in conformity with regulation 1259/2011EC.*

- Métaux lourds / Heavy metals : Teneurs conformes au règlement CE 1881/2006 / *contents in conformity with regulation 1881/2006 EC.*

- HAP (hydrocarbures aromatiques polycycliques) / PAH (Polycyclic aromatic hydrocarbons) : Teneurs conformes au règlement CE 835/2011 / *contents in conformity with regulation 835/2011 EC*

- Aflatoxines/ Aflatoxins : teneurs conformes au règlement CE 165/2010 / *contents in conformity with regulation 165/2010 EC.*

- Un plan de surveillance des contaminants est mis en place pour s'assurer du respect des réglementations CE en vigueur. *A monitoring plan of the contaminants has been set up to ensure the observance of the EC regulations in force.*

5. Stockage et conditionnement / Storage and packing :

L'huile est stockée dans des cuves fermées à température ambiante, et/ou conditionnée en fûts métalliques ou plastiques, tonnelets plastiques ou containers plastiques (matériau contact alimentaire).

The oil is stored in closed tanks at room temperature, and/or packed in metal or plastic drums, plastic kegs or plastic containers (food contact material).

Huile végétale qui devient trouble et qui cristallise à une température inférieure à 10°C. / *Vegetable oil which becomes cloudy and which crystallizes at a temperature below 10°C.*

Les conditionnements sont sécurisés et identifiés avec les mentions suivantes : dénomination du produit, numéro de lot, poids brut, poids net, date de fabrication, DLUO.

Packing is protected and identified with the following mentions : denomination of the product, batch number, gross weight, net weight, date of manufacture, best before date.

6. Conditions de conservation / Conditions of conservation :

Les conditions de conservation sont optimales lorsque l'huile est conservée en contenants pleins et fermés à l'abri de la lumière dans des locaux à température inférieure à 18°C.

The conditions of conservation are optimal when the oil is preserved in a full and closed packing away from light at a temperature below 18°C.

DLUO (Date Limite d'Utilisation Optimale) / *Best before date* : 12 mois à compter de la date de fabrication, dans l'emballage d'origine fermé et dans les conditions préconisées / *12 months as from the date of manufacture, in the original closed packing and in the recommended conditions.*

A l'expiration de la DLUO, l'huile conserve toutes ses caractéristiques nutritionnelles, fonctionnelles et de sécurité alimentaire. Son mode de fabrication, de conditionnement, ainsi que les préconisations de stockage sont étudiés pour permettre, le cas échéant, une utilisation au-delà de cette date en revalidant les caractéristiques analytiques.

At the best before date, the oil preserves all its nutritional and functional characteristics and is still safe for edible use. Its manufacturing process, its conditioning, as well as the applied storage are studied to allow, if necessary, a possible extent of its validity by reanalysing some of its characteristics.

7. Nomenclature/ Nomenclature :

Nom INCI / *INCI Name* : Olea Europaea (Olive) fruit oil

Nom INCI Décision CE 2006/257/ *Decision 2006/257 EC INCI Name* : Olea Europaea oil

Nom INCI Cosing / *INCI Cosing Name* : Olea Europaea fruit oil

N°CAS : 8001-25-0

N°EINECS : 232-277-0

Japon / *Japan* :

Code douanier / *customs code* : Usage technique / *technical use* : 15 09 90 00

Usage alimentaire / *food use* : 15 09 90 00

Validation par la Direction Qualité et la Direction Commerciale / *Validation by Quality Manager and Sales Manager*