

HUILE DE PEPINS DE COURGE

Fiche Technique

Description

Huile obtenue par pressage à froid des graines de courge *Curcubita pepo* L. L'huile de pépin de courge est une huile caractérisée par un goût et une odeur spécifiques.

Aspect

Huile de couleur rouge foncée à verte foncée, couleur variant en fonction des productions.

Caractéristiques physico-chimiques

Caractéristiques	Normes
Densité à 20°C	0,916-0,920 g/cm ³
Indice de réfraction	1,470-1,475
Indice d'acide	Max. 3,0
Indice d'iode	110-120
Indice de peroxyde	Max. 5 meq/kg
Acide oléique	24,0 - 41,0 %

Répartition des acides gras (en %) :	Résultat
PEE 2002 2.4.22	
C16:0 (acide palmitique)	9 – 14 %
C18 :0 (acide stéarique)	4 – 10 %
C18 :1 n-9 (acide oléique)	28 – 40 %
C18 :2 n-6 (acide lino léique)	43 – 55 %
C18 :3 n-3 (acide alpha-linolénique)	0,8 % max
C20 :0 (acide arachidique)	1 % max
C22 :0 (acide béhénique)	0,5 % max

Contaminants*	
Dioxines	Max. 1,5 pg TEQ (WHO)/g
Métaux lourds (Ar, Cd, Cu, Fe, Hg, Pb)	≤ 2 ppm (≤ 0,1 ppm pour chaque produit)
Pesticides (Règlement (CE) No 396/2005)	Conforme
Benzo(a)pyrène	≤ 2 µg / kg

*Règlement (CE) No 1881/2006.

Microorganismes	
Flore aérobie totale	≤ 10 000 CFU/g
Levures et moisissures	≤ 100 CFU/g
Entérobactéries	≤ 100 CFU/g
<i>Escherichia coli</i>	Absent dans 1 g
Salmonelles	Absent dans 10 g
<i>Staphylococcus aureus</i>	Absent