



Perles
en
Gascogne

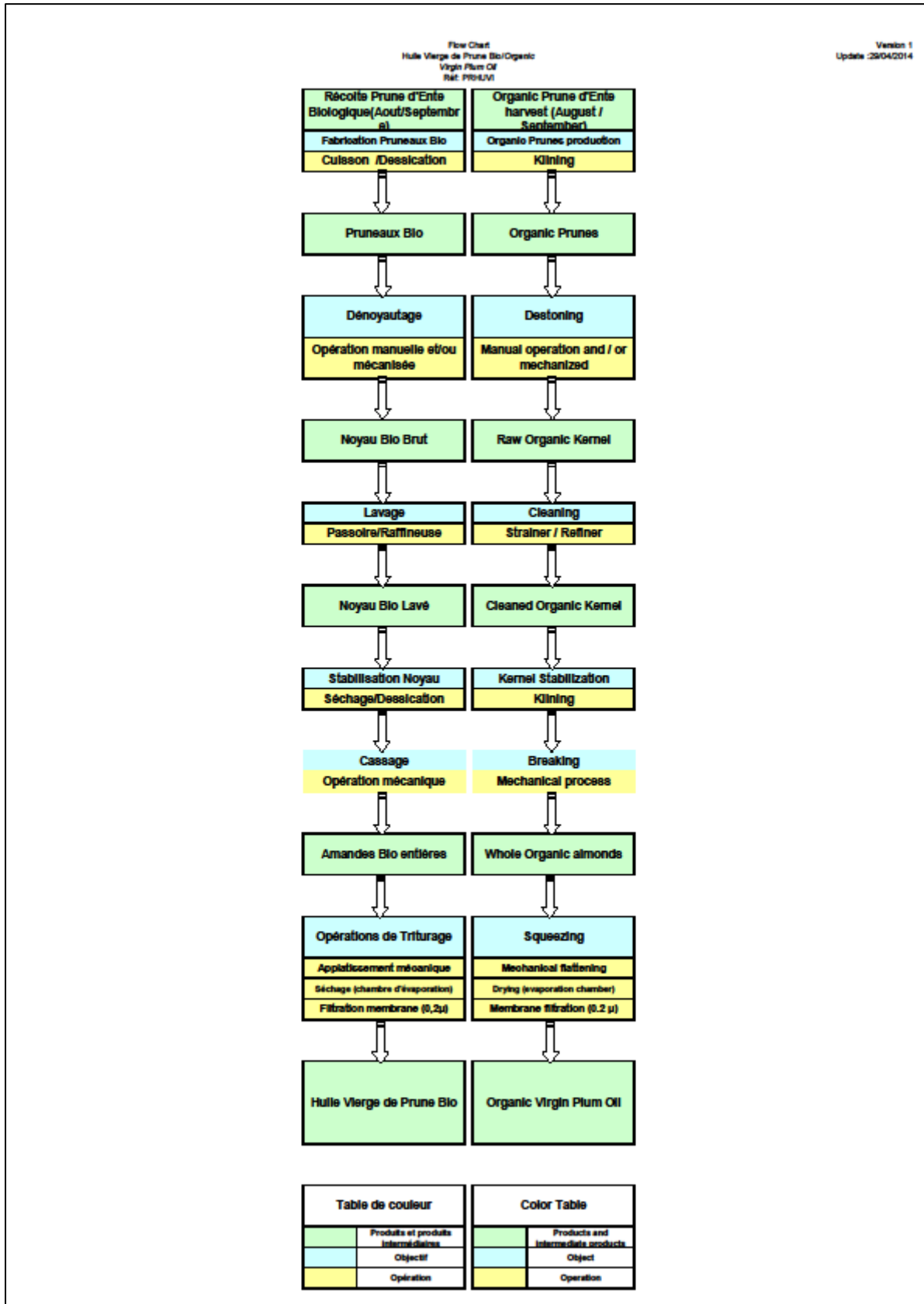
C R E A T E U R S D ' H U I L E S R A R E S

Huile Vierge de Prune Biologique



| | |
|-------------------------------|---------------------------|
| Nom INCI/INCI Name | Prunus Domestica Seed Oil |
| N° CAS | 90082-87-4 |
| N° EINICS | 290-179-3 |
| Références Perles de Gascogne | PRHBVI |







Perles
en
Gascogne

C R E A T E U R S D ' H U I L E S R A R E S

Composition

| Catégorie | Ingrédient | Quantité de PRH |
|-----------------|----------------------------------|-----------------|
| Constituant | Huile Vierge de Prune Biologique | 100,00% |
| Autres Additifs | (vide) | #DIV/0! |



Perles
en
Gascogne

C R E A T E U R S D ' H U I L E S R A R E S

Critères Généraux

| Catégorie | Critère | PRHBVI | Unité | Méthode analytique |
|---------------------------|----------------------|---|------------------|--------------------|
| Critères Organo-leptiques | Aspect | Fluide, Limpide, Brillante/Fluid, Clear, Bright | | |
| | Couleur | Jaune dorée soutenue, reflets verts sombres/Sustained golden yellow, dark green highlights | | |
| | Flaveur et goût | Flaveur marquée d'amande, très légère note toastée/Intense flavor of almond, slight toasted notes | | |
| Divers | Cold Test | Absence de trouble après 5h30 à 0°C sur huile | sans/withou t | AOCS Ce11-53 |
| | Densité (20°C) | 0,910-0,920 | | NF ISO 6883 |
| | Indice de réfraction | 1,4640-1,4730 | | NF ISO 6320 |



Perles
en
Gascogne

C R E A T E U R S D ' H U I L E S R A R E S

Population **Adulte**

Informations Nutritionnelles

| PRHBVI | % ANC/20g | g/100g | g/20g | kcal/100g | kcal/20g | mg/100g | mg/20g |
|------------------------|-----------|--------|-------|-----------|----------|---------|--------|
| Energie | 8,88% | | | 888 | 177,6 | | |
| Protéines | 0,00% | | 0 | | | | |
| Glucides | 0,00% | | 0 | | | | |
| Lipides | 22,22% | 100 | 20 | | | | |
| Fibres | 0,00% | | 0 | | | | |
| Minéraux | 0,00% | | 0 | | | | |
| Vitamines | | | | | | | |
| Vitamines Liposolubles | | | | | | | |
| Vitamine E | 21,67% | | | | | 13 | 2,6 |

20 g représente l'équivalent d'une cuillère à soupe

ANC : Apports Nutritionnels Conseillés (référence ANSES)

ANSES : Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (France)

Teneurs Moyennes et Pourcentages des Apports Nutritionnels Conseillés par jour, pour un adulte avec un apport moyen de 2000 kcal/j. Ces valeurs peuvent varier avec le sexe, l'âge, et l'activité physique



Population

Adulte

Informations Nutritionnelles

| Étiquettes de colonnes | | | | |
|--|-----------|--------|---------|--------|
| | % ANC/20g | | g/20g | |
| Étiquettes de lignes | ANC g/j | PRHBVI | ANC g/j | PRHBVI |
| Lipides | | | | |
| Acides Gras Indispensables | | | | |
| Acides Gras Poly insaturés | | | | |
| Oméga 3 | | | | |
| Acide α -Linoléique C 18:3 n-3 | 2,25 | 0,00 | 2,25 | 0 |
| Oméga 6 | | | | |
| Acide Linoléique C 18:2 n-6 | 8,8 | 45 | 8,8 | 4 |
| Acides Gras Poly insaturés Longue Chaîne | | | | |
| Oméga 3 | | | | |
| Acide docosahexaénoïque (DHA) C 22:6 n-3 | 0,25 | 0,00 | 0,25 | 0 |
| Acides Gras Non Indispensables | | | | |
| Acides Gras saturés | | | | |
| (vide) | | | | |
| Acides Laurique+Myristique+Palmitique C 12:0+C 14:0+C 16:0 | 18 | 7 | 18 | 1,3 |
| Totaux | 27 | 6 | 27 | 1,5 |
| Acides Gras Mono Insaturés | | | | |
| Oméga 9 | | | | |
| Acide Oléique C 18:1 n-9 | 45 | 31 | 45 | 14 |
| Acides Gras Poly insaturés Longue Chaîne | | | | |
| Oméga 3 | | | | |
| Acide eicosapentaénoïque (EPA) C 20:5 n-3 | 0,25 | 0,00 | 0,25 | 0 |

20 g représente l'équivalent d'une cuillère à soupe

ANC : Apports Nutritionnels Conseillés (référence ANSES)

ANSES : Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (France)

Teneurs Moyennes et Pourcentages des Apports Nutritionnels Conseillés par jour, pour un adulte avec un apport moyen de 2000 kcal/j. Ces valeurs peuvent varier avec le sexe, l'âge, et l'activité physique



Critères de qualité et Indices

| Catégorie | Critère | PRHBVI | Unité | Méthode analytique |
|---------------------------|----------------------------------|---------|-----------|--------------------|
| Constituants Indésirables | Teneur en Eau (Karl Fischer) | <0,05 | % | NF ISO 8534 |
| | Teneur en eau et volatils | <= 0,4 | | NF EN ISO 662 |
| | Teneur en impuretés insolubles à | < 0,05 | | NF EN ISO 663 |
| Critère d'hydrolise | Acidité Oléique | < 1 | | NF EN ISO 660 |
| | Indice d'acide | < 2 | mgKOH/g | NF EN ISO 660 |
| Critère d'oxydation | Indice de peroxyde | <10 | meq O2/Kg | NF EN ISO 3960 |
| Indice de longueur de | Indice de saponification | 188-199 | mgKOH/g | NF ISO 3657 |
| Indice d'insaturation | Indice d'iode | 90-108 | gI2/100g | NF EN ISO 3961 |



Perles
en
Gascogne



C R E A T E U R S D ' H U I L E S R A R E S

Composants Principaux

| Catégorie | Critère | PRHBVI | Unité | Méthode analytique |
|----------------------------|-------------------------|----------------------|-------|----------------------|
| Composition en acides gras | C10:0 | - | % | NF EN ISO 12966-2 ET |
| | C12:0 | - | | NF EN ISO 12966-2 ET |
| | C14:0 | <0,1 | | NF EN ISO 12966-2 ET |
| | C16:0 | 4-9 | | NF EN ISO 12966-2 ET |
| | C16:1 n-7 | <1 | | NF EN ISO 12966-2 ET |
| | C17:0 | <0,1 | | NF EN ISO 12966-2 ET |
| | C17:1 | <0,1 | | NF EN ISO 12966-2 ET |
| | C18:0 | 1-2 | | NF EN ISO 12966-2 ET |
| | C18:1 (cyclopropénique) | - | | NF EN ISO 12966-2 ET |
| | C18:1 n-9 | 60-80 | | NF EN ISO 12966-2 ET |
| | C18:1 trans | - | | NF EN ISO 12966-2 ET |
| | C18:2 n-6 | 15-25 | | NF EN ISO 12966-2 ET |
| | C18:2 trans | - | | NF EN ISO 12966-2 ET |
| | C18:3 n-3 | <1 | | NF EN ISO 12966-2 ET |
| | C18:3 n-6 | <0,1 | | NF EN ISO 12966-2 ET |
| | C18:3 trans | - | | NF EN ISO 12966-2 ET |
| | C19:1 (cyclopropénique) | - | | NF EN ISO 12966-2 ET |
| | C20:0 | <0,3 | | NF EN ISO 12966-2 ET |
| | C20:1 n-9 | <0,2 | | NF EN ISO 12966-2 ET |
| | C20:4 n-6 | - | | NF EN ISO 12966-2 ET |
| | C22:0 | - | | NF EN ISO 12966-2 ET |
| | C22:1 n-9 | <0,1 | | NF EN ISO 12966-2 ET |
| | C24:0 | - | | NF EN ISO 12966-2 ET |
| | C24:1 n-9 | - | | NF EN ISO 12966-2 ET |
| | C26:0 | - | | NF EN ISO 12966-2 ET |
| | AG trans | <0,1 | | NF EN ISO 12966-2 ET |
| AG saturés | 5-10 | NF EN ISO 12966-2 ET | | |
| AG mono-insaturés | 65-80 | NF EN ISO 12966-2 ET | | |
| AG poly-insaturés | 15-25 | NF EN ISO 12966-2 ET | | |



Perles
en
Gascogne

C R E A T E U R S D ' H U I L E S R A R E S

Composants Principaux

| Catégorie | Critère | PRHBVI | Unité | Méthode analytique |
|------------------------------|----------|-------------|-------|--------------------|
| Composition en triglycerides | LLL | 1,5-3 | % | IUPAC 2.324 |
| | LLLn | - | | IUPAC 2.324 |
| | LLnLn | | | IUPAC 2.324 |
| | LnLnLn | | | IUPAC 2.324 |
| | OLL | 8-15 | | IUPAC 2.324 |
| | OLLn | - | | IUPAC 2.324 |
| | OLnLn | | | IUPAC 2.324 |
| | OOL | 20-28 | | IUPAC 2.324 |
| | OOLn | - | | IUPAC 2.324 |
| | OOO | 35-55 | | IUPAC 2.324 |
| | PLL | 0,5-3 | | IUPAC 2.324 |
| | PLL+POLn | - | | IUPAC 2.324 |
| | PLLn | | | IUPAC 2.324 |
| | PLnLn | | | IUPAC 2.324 |
| | POL | 2-7 | | IUPAC 2.324 |
| | POO | 4-9 | | IUPAC 2.324 |
| | PPO | 0,2-1 | | IUPAC 2.324 |
| | PSO | - | | IUPAC 2.324 |
| | SOO | 1-5 | | IUPAC 2.324 |
| StLL+POL | - | IUPAC 2.324 | | |
| StOL | | IUPAC 2.324 | | |



Perles
en
Gascogne



C R E A T E U R S D ' H U I L E S R A R E S

Composants Secondaires

| Catégorie | Critère | PRHBVI | Unité | Méthode analytique |
|---------------------------|-------------------------------|----------|---------|-----------------------|
| Composition en stérols | $\Delta 5$ Avanstérol | 5-9 | % | NF EN ISO 12 228 |
| | $\Delta 5,23$ | - | | NF EN ISO 12 228 |
| | $\Delta 5,24$ Stigmastadienol | <1 | | NF EN ISO 12 228 |
| | $\Delta 7$ Avanstérol | 1-2 | | NF EN ISO 12 228 |
| | $\Delta 7$ Campestérol | - | | NF EN ISO 12 228 |
| | $\Delta 7$ Stigmastérol | | | NF EN ISO 12 228 |
| | 24 Meth. Cholesterol | <1 | | NF EN ISO 12 228 |
| | Brassicastérol | - | | NF EN ISO 12 228 |
| | Campestanol | <1 | | NF EN ISO 12 228 |
| | Campestérol | 4-5,5 | | NF EN ISO 12 228 |
| | Cholesterol | 0,1-1 | | NF EN ISO 12 228 |
| | Non Identifié | <1 | | NF EN ISO 12 228 |
| | Stigmastanol | - | | NF EN ISO 12 228 |
| | Stigmastérol | 0,5-1 | | NF EN ISO 12 228 |
| | β Sitostérol | 83-88 | | NF EN ISO 12 228 |
| | Teneur en Stérols Totaux | 200-1000 | mg/100g | NF EN ISO 12 228 |
| Constituants Indésirables | Cuivre | <0,4 | mg/Kg | NF EN ISO 8294 |
| | Fer | <5 | | NF EN ISO 8294 |
| | Teneur en savons | <0,005 | % | AFNOR NF T60-217 |
| Divers | Teneur en Acide Cyanhydrique | <5 | mg/Kg | Méthode Interne |
| Insaponifiable | Teneur en Insaponifiable | 0,5-1 | % | NF EN ISO 18609 |
| | Teneur en lipides polaires | <1 | | AOCS Ja 4-46 |
| Lipides Polaires | Teneur en Phosphore | <10 | ppm | NF ISO 10540-2 ou ISO |
| | Teneurs en phospholipides | <300 | | Méthode Interne |

Composants Secondaires

| Catégorie | Critère | PRHBVI | Unité | Méthode analytique |
|---------------------------------------|---|---------|----------|--------------------|
| Teneur en Tocophérols et Tocotriénols | Acétate d'alpha tocophérols | <5 | mg/Kg | NF EN ISO 9936 |
| | alpha-tocophérol | 80-150 | | NF EN ISO 9936 |
| | bêta-tocophérol | 0-50 | | NF EN ISO 9936 |
| | gamma-tocophérol | 550-750 | | NF EN ISO 9936 |
| | delta-tocophérol | 30-50 | | NF EN ISO 9936 |
| | alpha-tocotrienol | 0-5 | | NF EN ISO 9936 |
| | bêta-tocotrienol | | | NF EN ISO 9936 |
| | gamma-tocotrienol | | | NF EN ISO 9936 |
| | delta-tocotrienol | | | NF EN ISO 9936 |
| | Teneurs Totale en tocopherols et tocotrienols | 600-900 | | NF EN ISO 9936 |
| | Teneur en Vitamine E | 11-16 | mg/100 g | NF EN ISO 9936 |



Perles
en
Gascogne



C R E A T E U R S D ' H U I L E S R A R E S

Composants Secondaires

| Catégorie | Critère | PRHBVI | Unité | Méthode analytique |
|--|----------------------------|-----------------|-------|--------------------|
| Allergènes * * Au sens cosmétique Directive 2003/15/CE | 2-benzylidèneheptanal | <10 | mg/Kg | Méthode Interne |
| | Ammylcinnamyl alcool | <100 | | Méthode Interne |
| | Alcool benzylique | <100 | | Méthode Interne |
| | Salicylate de benzyle | <10 | | Méthode Interne |
| | Alcool cynnamylique | | | Méthode Interne |
| | Cinnamaldéhyde | | | Méthode Interne |
| | Citral | | | Méthode Interne |
| | Coumarine | | | Méthode Interne |
| | Eugénol | | | Méthode Interne |
| | Géraniol | | | Méthode Interne |
| | 7-hydroxycitronellal | | | Méthode Interne |
| | Lylal | | | Méthode Interne |
| | Isoeugénol | | | Méthode Interne |
| | Alcool 4-méthoxybenzylique | | | Méthode Interne |
| | Benzoate de benzyle | | | Méthode Interne |
| | Cinnamate de benzyle | | | Méthode Interne |
| | Citronellol | | | Méthode Interne |
| | Farnésol | | | Méthode Interne |
| | Hexylcinnamaldéhyde | | | Méthode Interne |
| | Lilial | | | Méthode Interne |
| | d-limonène | | | Méthode Interne |
| | Linalol | | | Méthode Interne |
| | Oct-2-ynoate de méthyle | Méthode Interne | | |
| Alpha-cétone | Méthode Interne | | | |
| Evernia prunastri | Méthode Interne | | | |
| Evernia furfuracéa | Méthode Interne | | | |

Contaminants Externes

| Catégorie | Critère | PRHBVI | Unité | Méthode analytique |
|---|---------------------------------|------------------------|----------------|-----------------------|
| Divers | Dioxines | <0,75 | pg OMS-PCDD/F- | Méthode Interne |
| Hydrocarbure Aromatique Polycycliques | Benzo(a)pyrene | <2 | µg/kg | NF ISO 15302 |
| | HAP totaux | <25 | | Méthode Interne |
| | Hydrocarbure Aromatique | <10 | | Méthode Interne |
| Métaux/Métaux Lourds | Arsenic | <2 | µg/kg | Méthode Interne |
| | Cadmium | | | NF EN ISO 15774 |
| | Plomb | <10 | | NF EN ISO 12193 |
| | Mercuré | | | Absorption Atomique |
| Microbiologie | Bacillus Cereus | <1 | Unit/g | NF EN ISO 7932 (2005) |
| | Coliformes 30°C | | | NF V 08-050 (1999) |
| | Coliformes thermotolérants 44°C | | | NF V 08-060 (1996) |
| | Escherichia Coli | | | V 08-053 (2002) |
| | Levures | | | NF V 08-059 (2002) |
| | Microorganismes Aérobie | | | NF V 08-051 (1999) |
| | Moisissures | | | NF V 08-059 (2002) |
| | Salmonella | | | 0 |
| | Bacillus (spores) | <10 | Unit/g | (vide) |
| Mycotoxines | Ochratoxine A | <2 | µg/kg | Méthode Interne |
| | Aflatoxines B1,B2,G1,G2 | <5 | | Méthode Interne |
| | Aflatoxines B1 | | | Méthode Interne |
| Pesticides | Pesticides Organochlorés | < Limites détection | ppb | Méthode Interne |
| | Pesticides organophosphorés | | | Méthode Interne |
| | Pyréthroïdes | | | Méthode Interne |
| Solvants | Hexanes | <1 | ppm | AFNOR NF T60-257 |
| | Traces solvants chlorés | <100 | ppb | CEE 2568/91 annexe |