

Fiche technique

HUILE DE NIGELLE BIOLOGIQUE

Description du produit	Huile de nigelle, sans additifs, produite par pressage à froid mécanique et filtration.	
Certification	Certifié ECOCERT : FR-BIO-01 / COSMOS ORGANIC	
Ingrédients	Nigelle *issue de l'agriculture biologique	
Composition	100 % Pure	
INCI	Nigella Sativa Seed Oil	
N° CAS	90064-32-7	
Caractéristiques organoleptiques	Couleur : jaune à vert-marron Goût : Typique	Odeur : Typique Texture : liquide
Caractéristiques physico-chimiques	Indice acide : <25mg KOH/g Indice de Peroxyde : <30 meq O2/kg Densité relative 20°C : 0,910 - 0,930 Indice de réaction 20°C. 1,4700 - 1.4760	
Analyse des acides gras	Acide palmitique : 10 - 15 % Acide stearique : 2 - 5 % Acide oléique : 18 - 30 % Acide linoléique : 50 - 65 % Acide linoléique : < 2 % Acide eicosénoïque : 2 - 3,5 %	
Conservation	Dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière	
DDM	24 mois à la date de production	
Garanties sans OGM	Selon le règlement cadre(CE) n°1829/2003 et n°1830/2003	
Garanties sans ionisation	Selon la directive 1999/2 CEE du 22/02/1999 règlement CE 967	

Attestations diverses	<ul style="list-style-type: none"> -produit à partir de matières premières végétales et donc il n'y a pas de risque de contamination avec l'ESB -nous n'effectuons pas de test sur les animaux et nous n'en commandons pas. -nous n'utilisons pas la nanotechnologie et nous n'ajoutons aucun nanomatériau à nos produits. -n'est pas produit à partir d'OGM. -ne contient pas de substance CMR : cancérogène, mutagène et reprotoxiques. -ne contient pas d'additifs, de SVHC, de BHA, de BHT ou de TBHQ. -ne contient pas de solvants résiduels, il est produit par pression à froid. -ne contient pas d'impuretés telles que, asbests amines libres, le formaldéhyde, les monomères, les nitrosamines, Ethylène oxyde, la triéthanolamine, le 1,4-dioxane, les COV, l'éther de glycol -ne contient pas de conservateur - ne contient pas de gluten (voir liste allergènes ci-joint)
Alimentarité des emballages	<p>Nos emballages sont conformes au règlement 1935/2004 du 27/10/2004 et à la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires, à savoir, le décret n°2007-766 du 10/05/2007, abrogeant partiellement le décret modifié n°92-631 du 8 juillet 1992 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme ou les animaux. De plus, nos fournisseurs s'engagent à respecter le décret n° 98-638 du 20 juillet 1998 et le règlement 10-2011/UE.</p>
Garanties sans nanotechnologie et nanomatériaux	<p>Selon le règlement N°1169/2011/CE, le décret français n°2012-232 du 17 février 2012, l'arrêté du 6 août 2012 et selon le règlement cosmétique n°1223/2009</p>
Contaminants	<p>La fixation des teneurs maximales pour certains contaminants (métaux lourds, mycotoxines, nitrates, dioxines, PCB, mélamines...) sont conformes au règlement CE 1881/2006 et ses mises à jour.</p>
Conditionnement	<p>Flacon 50 ml - 100 ml / Bidon 4.6 kg (5 litres) - 23 kg (25 litres)</p>
	<p>Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire.</p>

Les renseignements de cette fiche sont basés sur l'état de nos connaissances relatives au produit concerné à la date indiquée. Ils sont donnés à titre indicatif et n'engagent pas notre responsabilité. Ils ne vous dispensent en aucun cas des obligations vous incombant en matière d'hygiène et de sécurité.