

**Certificat d'analyse / Certificate of analysis**

**Lot n° / Batch nr : 0000051374**

**Date : 20.06.2024**

**Reference : 1006270001001**

**OLIVE OIL BIO - YHV-1205\***

**PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE CERTIFIÉ PAR ECOCERT SAS FR-BIO-01 PRODUCT RESULTING FROM THE ORGANIC AGRICULTURE CERTIFIED BY ECOCERT SAS FR-BIO-01**

Caractéristiques physico-chimiques / Analytical characteristics	METHODES	NORMES	RESULTATS
Caractères organoleptiques / Organoleptic characteristics	Interne / Internal	Liquide limpide odeur et goût caractéristiques/ Clear liquid characteristic taste and smell	Conforme
Couleur / Colour		Jaune vert / Green yellow	Conforme
Absorbance spécifique mesurée à 270 nm / Specific absorbance measured at 270 nm	PE 2.2.25	0.00 - 0.20	0.17
Indice d'acide en mg KOH/g / Acid value in mg KOH/g	PE 2.5.1	0.0 - 2.0	0.8
Indice de peroxyde en méq O2/Kg / Peroxide value in méq O2/Kg	PE 2.5.5	0.0 - 20.0	15.1

Répartition des acides gras (%) / Fatty acid composition (in %)	METHODES	NORMES	RESULTATS
C16:0 (acide palmitique / palmitic)	PE 2.4.22	7.5 - 20.0	15.0
C16:1 (acide palmitoléique / palmitoleic)		0.0 - 3.5	1.6
C18:0 (acide stéarique / stearic)		0.5 - 5.0	3.0
C18:1 (acide oléique / oleic)		56.0 - 85.0	64.1
C18:2 (acide linoléique / linoleic)		3.5 - 20.0	14.0
C18:3 (acide linoléique / linolenic)		0.0 - 1.0	0.8
C20:1 (acide gadoléique / eicosenoic)		0.0 - 0.4	0.3
C22:0 (Acide béhenique / behenic)		0.0 - 0.2	0.2
C22:1 (acide érucique / erucic)		0.0 - 2.0	0.0

N.D. = Non déterminé / Not Determined

Date de fabrication / Date of manufacturing : 06/2024

DLUO / Best before : 06/2026

Conservation dans le récipient original bien rempli et fermé, à l'abri de la lumière et de la chaleur.

Keep in a dark cool place in the original full closed drum or container.

Document informatique validé par le service qualité / computer edited document validated by quality department