

**BEURRE DE KARITÉ PREMIERE PRESSION RAFFINÉ BIOLOGIQUE
ORGANIC PRESSED AND REFINED SHEA BUTTER
TrueShea Organic**

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 characters	Interne / Internal	Beurre solide/Solid butter	Conforme
Point de fusion en °C / Melting point in °C	AOCS Cc3b-92	34 - 44	34
Gardner / Colour	Gardner	INTERNE/INTERNAL	1.2
Couleur Lovibond 5 1/4 jaune / Colour inch cell Lovibond 5 1/4 yellow	NEN 6308 - NEN 6310	0.0 - 20.0	8.3
Couleur Lovibond 5 1/4 rouge / Colour inch cell Lovibond 5 1/4 red	NEN 6310 - NEN 6308	0.0 - 2.0	1.5
Indice de réfraction à 40°C / Refractive index at 40°C	PE 2.2.6	1.460 - 1.475	1.465
Indice d'acide en mg KOH/g / Acid value in mg KOH/g	PE 2.5.1	0.00 - 0.50	0.19
Teneur en eau en % / Water content in %	PE 2.5.32	0.00 - 0.10	0.01
Indice d'iode / Iodine value	PE 2.5.4	52 - 68	62
Indice de peroxyde en méq O2/Kg / Peroxide value in méq O2/Kg	PE 2.5.5	0.0 - 10.0	0.1
Teneur en insaponifiable en % / Unsaponifiable matter in %	PE 2.5.7	Min 4.0	5.1

Répartition des acides gras (%) / Fatty acid composition (in %)	METHODES	NORMES	RESULTATS
Acides gras trans / Trans fatty acids	PE 2.4.22	0.0 - 2.0	0.1
C12:0 (acide laurique / lauric)		0.0 - 1.0	0.0
C14:0 (acide myristique / myristic)		0.0 - 1.0	0.0
C16:0 (acide palmitique / palmitic)		3.0 - 8.0	3.3
C18:0 (acide stéarique / stearic)		36.0 - 50.0	41.6
C18:1 (acide oléique / oleic)		40.0 - 50.0	46.5
C18:2 (acide linoléique / linoleic)		4.0 - 8.0	6.2
C18:3 (acide linoléique / linolenic)		0.0 - 1.0	0.2
C20:0 (acide arachidique / arachidic)		0.0 - 2.0	1.5
C20:1 (acide gadoléique / eicosenoic)		0.0 - 1.0	0.4
C22:0 (Acide béhenique / behenic)		0.0 - 1.0	0.2
C22:1 (acide érucique / erucic)		0.0 - 2.0	0.0
C24:0 (acide lignocérique / lignoceric)		0.0 - 1.0	0.0

N.D. = Non déterminé / Not Determined

Date de fabrication / Date of manufacturing : 12/2022

DLUO / Best before : 12/2025

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



Certificat d'analyse / Certificate of analysis

Lot n° / Batch nr : 0000045052

Date : 14.12.2022

Reference : 1606160002021

Date de fabrication / Date of manufacturing : 12/2022

DLUO / Best before : 12/2025

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