



Siège social :
Rue Jean Paumier, PA des Hautes Falaises
76400 St LEONARD - France
Tél : +33 2 35 29 28 54 - Fax : +33 2 35 27 64 29
http://www.olvea.fr

Agence de Marseille :
146 Rue Paradis, 13006 Marseille –
France
Tél : + 33 4 91 95 90 23 - Fax : +33 4 91 64 52 64

FICHE TECHNIQUE / SPECIFICATION SHEET

HUILE D'ARGAN VIERGE / VIRGIN ARGAN OIL

Création / *Creation* : 1^{er} octobre 2008 / 1st October 2008

Dernière mise à jour / *Last updating* : 22 décembre 2010 / 22nd december 2010

Remplace / *Replaces* : 24 août 2010 / 24th August 2010

1. Description générale / General description :

Huile grasse obtenue à partir d'amandons d'argan par pression à froid. *Fatty oil obtained from argan seeds by cold pressure*

Un antioxydant approprié peut être ajouté / *A proper antioxidant can be added.*

Usage / *Use* : Cosmétique / alimentaire * - *Cosmetic / food **

* " Huile d'argan, huile végétale alimentaire pour assaisonnement " Mention obligatoire pour les conditionnements destinés au consommateur final

* "Argan oil, edible vegetable salad oil " *essential information for the end-user's packing*

2.1. Caractéristiques / Characteristics :	METHODES	NORMES
Caractères organoleptiques / <i>Organoleptic characters</i>	Interne / <i>Internal</i>	Liquide limpide, odeur et goût caractéristiques <i>Clear liquid, typical smell and odeur</i>
Couleur / <i>Colour</i>	Interne / <i>Internal</i>	Jaune/ <i>yellow</i>
Densité relative à 20°C / <i>Relative density at 20°C</i>	PE 2.2.5	0.908 - 0.918
Absorbance spécifique mesurée au maximum entre 264 nm et 276 nm <i>Specific absorbance measured at the maximum between 264 nm and 276nm</i>	PE 2.2.25	Max. 0.2
Indice d'acide en mg KOH/g / <i>Acid value in mg KOH/g</i>	PE 2.5.1	Max. 4.0
Indice de peroxyde en méq.O ₂ /Kg / <i>Peroxide value in meq.O₂/Kg</i>	PE 2.5.5	Max. 10.0

2.2. Répartition des acides gras (en %) / Fatty acid composition (in %) :	METHODES	NORMES
C16:0 (acide palmitique / <i>palmitic acid</i>)	PE 2.4.22	10.0 – 15.0
C18:0 (acide stéarique / <i>stearic acid</i>)		4.3 – 7.2
C18:1 (acide oléique / <i>oleic acid</i>)		43.0 – 50.0
C18:2 (acide linoléique / <i>linoleic acid</i>)		29.3 – 37.0

2.3. Composition des stérols (en %) / Sterols composition (in %) :	METHODES	PROFIL TYPE
Cholestérol / <i>Cholesterol</i>	PE 2.4.23	Max 0.2
Campestérol / <i>Campesterol</i>		Max 1.5
Stigmastérol / <i>Stigmasterol</i>		Max 1.0
Stigmasta-8,22-diène-3b-ol / <i>Stigmasta-8,22-diene-3b-ol</i>		2.0 – 6.0
Spinastérol / <i>Spinasterol</i>		34.0 – 44.0
Schottenol / <i>Schottenol</i>		44.0 – 50.0
Delta 7 Avénastérol / <i>Delta 7 Avenasterol</i>		4.0 – 7.0

3. Informations nutritionnelles / Nutritional information :

Teneur en lipides / *Lipids content* : 99,9 % min

Valeur énergétique / *Energy value* : 9000kcal /kg

4. Sécurité sanitaire / Health safety :

- Ionisation / *Ionization* : Ce produit n'a subi aucun traitement ionisant et ne contient aucun ingrédient ou additif traité par ionisation. *This product did not undergo any ionizing treatment and does not contain any ingredient or additive that was treated by ionization.*
- Identité préservée / *Identity preserved* : Conforme aux règlements 1829/2003 CE & 1830/2003 CE / *In accordance with regulations 1829/2003 EC & 1830/2003 EC.*
- Pesticides / *Pesticides* : Teneurs conformes à la directive 90/642/CE et ses derniers amendements / *contents in conformity with directive 90/642/EC and its last amendments.*
- Dioxine - furane (PCDD+PCDF) / PCB type dioxine : Teneurs conformes au règlement 1881/2006 CE / *contents in conformity with regulation 1881/2006 EC.*
- Métaux lourds / *Heavy metals* : Teneurs conformes au règlement 1881/2006 CE / *contents in conformity with regulation 1881/2006 EC.*
- HAP (hydrocarbures aromatiques polycycliques) / *PAH (Polycyclic aromatic hydrocarbons)* : Teneurs conformes au règlement 1881/2006 CE / *contents in conformity with regulation 1881/2006 EC*
- Aflatoxines/ *Aflatoxins* : teneurs conformes au règlement 1881/2006CE/*contents in conformity with regulation 1881/2006EC.*
- Un plan de surveillance des contaminants est mis en place pour s'assurer du respect des réglementations CE en vigueur. *A monitoring plan of the contaminants has been set up to ensure the observance of the EC regulations in force.*

5. Stockage et conditionnement / Storage and packing :

L'huile est stockée dans des cuves fermées à température ambiante, et/ou conditionnée en fûts métalliques ou plastiques, tonnelets plastiques ou containers plastiques (matériau contact alimentaire).
The oil is stored in closed tanks at room temperature, and/or packed in metal or plastic drums, plastic kegs or plastic containers (food contact material).

Huile végétale qui cristallise à une température inférieure à 10°C. *Vegetable oil which cristallizes at a temperature below 10°C.*

Les conditionnements sont sécurisés et identifiés avec les mentions suivantes : dénomination du produit, numéro de lot, poids brut, poids net, date de fabrication, DLUO.

Packing is protected and identified with the following mentions : denomination of the product, batch number, gross weight, net weight, date of manufacture, best before date.

6. Conditions de conservation / Conditions of conservation :

Les conditions de conservation sont optimales lorsque l'huile est conservée en contenants pleins et fermés à l'abri de la lumière dans des locaux à température inférieure à 18°C.

The conditions of conservation are optimal when the oil is preserved in a full and closed packing away from light at a temperature below 18°C.

DLUO (Date Limite d'Utilisation Optimale) / *Best before date* : 18 mois à compter de la date de fabrication, dans l'emballage d'origine fermé et dans les conditions préconisées / *18 months as from the date of manufacture, in the original closed packing and in the recommended conditions.*

A l'expiration de la DLUO, l'huile conserve toutes ses caractéristiques nutritionnelles, fonctionnelles et de sécurité alimentaire. Son mode de fabrication, de conditionnement, ainsi que les préconisations de stockage sont étudiés pour permettre, le cas échéant, une utilisation au-delà de cette date en revalidant les caractéristiques analytiques.

At the best before date, the oil preserves all its nutritional and functional characteristics and is still safe for edible use. Its manufacturing process, its conditioning, as well as the applied storage are studied to allow, if necessary, a possible extent of its validity by reanalysing some of its characteristics.

7. Nomenclature/ Nomenclature :

Nom INCI / *INCI Name* : Argania spinosa kernel oil

Nom INCI Décision CE 2006/257/ *Decision CE 2006/257 INCI name* : Argania spinosa oil

Nom INCI Cosing / *INCI Cosing Name* : Argania spinosa kernel oil

N° CAS : 223747-87-3

N° EINECS :

Japon / *Japan* :

Code douanier / *customs code* : Usage technique / *technical use* : 15 15 90 40

Usage alimentaire / *food use* : 15 15 90 59