

Huile végétale / *Vegetable oil*Amande douce / *almond*Bio / *Organic*

Date :

27/05/2024

SECTION 1: Informations produit / *Product informatio*1.1. Identification du produit / *Identification of the product*Huile végétale / *Vegetable oil*Amande douce / *Sweet almond*Certifié agriculture biologique par FR-BIO-01 / *Organic farming certified by FR-BIO-01*Code produit / *Product code* : HVAMRéférence du standard / *Internal reference* : HVAMESNom botanique / *Botanical name* : Prunus dulcisNom INCI / *INCI name* : PRUNUS AMYGDALUS DULCIS OIL

N° EINECS : 291-063-5

N° CAS : 8007-69-0 / 90320-37-9

N° FEMA : 2046 (oil)

N° COE : COE367

N°FDA : NA

Autres / *Others* : NAMéthode de production / *Production mode* : Pression à Froid / *Cold pressing*Partie utilisée / *Part used* : Amandes / *Almond*Origine(s) / *Origin(s)* : Espagne / Italie / *Spain / Italia*1.2. Renseignements concernant le fournisseur / *Supplier's information*Fournisseur / : Nom / *Name* : SAS GAROMASupplier Rue / *Street* : 187 chemin de la caveCode postal/Ville - *Postal code / city* : 30580 Brouzet-lès-AlèsPays / *Country* : FranceTéléphone / *Phone number* : +33 (0) 4 22 84 02 00Site web / *Website*: www.belair.bioEmail: contact@belair.bioSECTION 2 : Stockage/ *Storage*

| Critère / <i>Information</i> | Indication |
|--|---|
| Date de durabilité minimale (DDM) / <i>Optimal Shelf Life Date</i> : | 2 ans. Pour connaître la date de durabilité minimum du lot, veuillez-vous référer au certificat d'analyse du lot mis à votre disposition. <i>2 years. Please refer to the Certificate Of Analysis for the batch's optimal shelf life date</i> |
| Stockage / <i>Storage</i> : | Conserver de préférence, dans des containers fermés bien pleins, à l'abri de la lumière et à température stable et modérée. Manipuler dans un local bien aéré à l'abri de source d'ignition et de chaleur. <i>Store in original air-tight container preventing exposure to oxygen.</i> <i>Protect from direct sunlight and store in a dry, cool and well-ventilated area.</i> <i>Keep away from all ignition sources: open flames, hot surfaces, direct sunlight, spark sources.</i> |

SECTION 3: Caractéristiques organoleptiques / Organoleptic characteristics

| Critère / Information | Indication |
|---|---|
| Etat physique / <i>Physical state</i> : | Liquide huileux, visqueux / <i>Viscous liquid, oily</i> |
| Couleur / <i>Color</i> : | Jaune pâle à jaune orangé / <i>Pale yellow to yellow orange</i> |
| Odeur / <i>Odor</i> : | Amandé, douce / <i>Almond, sweet</i> |

SECTION 4: Caractéristiques physico-chimiques / Physicochemical properties

| Critère / Information | Min | Max |
|---|-------|-------|
| Densité relative (à 20°C) / <i>Relative density (at 20°C)</i> : | 0.91 | 0.92 |
| Indice de peroxyde (mEqO/kg) / <i>Peroxide indice (mEqO/kg)</i> : | N.D | 15 |
| Indice de réfraction / <i>Refractive index (at 20°C)</i> : | 1.496 | 1.472 |

SECTION 5: Principaux composants / Main components

| N° CAS | Substance | Concentration min (%) | Concentration max (%) |
|------------|---------------------------|-----------------------|-----------------------|
| 112-80-1 | OLEIC ACID | 62.00 | 86.00 |
| 60-33-3 | LINOLEIC ACID | 15.00 | 30.00 |
| 57-10-3 | PALMITIC ACID | 4.00 | 9.00 |
| 57-11-4 | STEARIC ACID | 0.00 | 5.00 |
| 2091-29-4 | PALMITOLEIC ACID | 0.00 | 0.80 |
| 463-40-1 | LINOLENIC ACID | 0.00 | 0.40 |
| 5561-99-9 | GADOLEIC ACID | 0.00 | 0.30 |
| 506-30-9 | ARACHIDIC ACID | 0.00 | 0.20 |
| 112-85-6 | BEHENIC ACID | 0.00 | 0.20 |
| 506-12-7 | HEPTADECANOIC ACID | 0.00 | 0.20 |
| 29743-97-3 | CIS-10-HEPTADECENOIC ACID | 0.00 | 0.20 |
| 112-86-7 | ERUCIC ACID | 0.00 | 0.10 |
| 544-63-8 | MYRISTIC ACID | 0.00 | 0.10 |

Traçabilité du document

| Date | Modification | Rédacteur / Titre | Approbateur / Titre |
|------------|-----------------------------------|---|--------------------------------------|
| 27/05/2024 | Nouveau format de fiche technique | Laura BENAVENT / Responsable qualité et affaires réglementaires | Hannibal ANDRÉ / Directeur technique |