

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.bio](http://www.belair.bio)Email: [contact@belair.bio](mailto:contact@belair.bio)SECTION 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