



**HUILE
ALIMENTAIRE**



Huile vierge de soja biologique Organic virgin soya oil

INCI : Glycine soja oil

CAS : 8001-22-7

EINECS : 232-274-4

COMPOSITION/INGREDIENTS

100% huile vierge de soja biologique, première pression à froid

100% organic virgin soya oil, first cold-pressed



BOTANIQUE/BOTANICAL

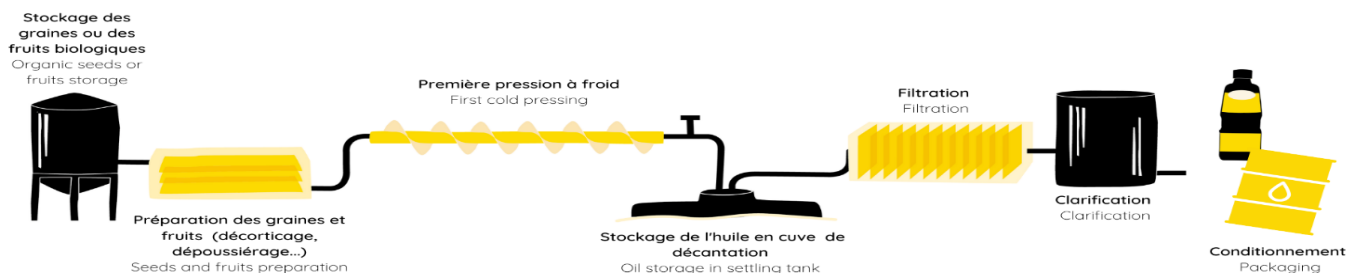
Le soja, *Glycine max* (L.), est une plante herbacée annuelle de la famille des légumineuses. Originaire de Chine, l'utilisation du soja par l'homme remonte probablement aux alentours du XV^e siècle avant J.C. Aujourd'hui le soja est cultivé aux USA, en Europe et en Amérique du sud. Il en existe de très nombreuses variétés se différenciant notamment par le port, depuis des plantes grimpantes ou rampantes, plus proches des types originaux, aux formes naines plus couramment cultivées.

La plante est entièrement revêtue de fins poils gris ou bruns. Les tiges dressées ont une longueur de 30 à 130 cm. Les feuilles sont trifoliées et rappellent la forme générale des feuilles de haricot. Les feuilles tombent avant que les gousses soient arrivées à maturité. Les fleurs, blanches ou pourpres, de petite taille, presque inaperçues, apparaissent à l'aisselle des feuilles, groupées en grappes de 3 à 5. Les fruits sont des gousses velues, longues de 3 à 8 cm de forme droite ou arquée, et contiennent en général 2 à 4 graines (rarement plus). Les graines de forme sphérique ou elliptique ont un diamètre de 5 à 11 mm.

Soya, Glycine max (L.), is an annual herbaceous plant of the leguminosae (pulse) family. Native to China, it has been used by man since probably the 15th century B.C. Soya is now cultivated in the USA, Europe and South America. There are many varieties, distinguished by their habit, ranging from climbers and creepers, which are more similar to the original types, to the dwarf varieties more commonly cultivated.

The plant is entirely covered in fine grey or brown pubescence. The erect stems are 30-130 cm long. The leaves are trifoliolate and recall the basic shape of haricot leaves. The leaves fall before the pods mature. The small, almost invisible white or purple flowers appear in the axile of the leaves, in bunches of 3-5. The fruits are velvety pods, 3-8 cm long and straight or curved, and typically containing 2-4 seeds (rarely more). The seeds, spherical or elliptical in shape, measure 5-11 mm in diameter.

FABRICATION/MANUFACTURING



■ : relatif aux modifications apportées d'une version sur l'autre

Rédaction :
Aurélié Guillon

Révisé
Aurélié Guillon, 22/05/2024, 11:11:30

Validation :
Justine Legleye

Approuvé
jm, 30/05/2024, 14:21:20

Approbation :
Marion Dumont

Approuvé
marion.faure, 31/05/2024, 12:49:39

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES MOYENNES/AVERAGE PHYSICO-CHEMICALS CHARACTERISTICS

CARACTERISTIQUES/ CHARACTERISTICS :	NORMES	METHODES
Couleur / Color	Orange/ Orange	Interne/ Internal
Aspect	Liquide, limpide/ Liquid, clear > 10°C	Interne/ Internal
Densité (à 20°C) / Density (at 20°C)	0.910 – 0.929	NF EN ISO 6883
Acidité / Acidity (% d'acide oléique / % Oleic acid)	Max 2.00	NF EN ISO 660
Indice de peroxyde / Peroxide value (MeqO2/Kg)	Max 15.0	NF EN ISO 3960
Absorbance (270nm)	-	NF EN ISO 3656
Indice de réfraction / Refraction value	1.460 – 1.473	NF EN ISO 6320
Indice d'iode / Iodine value (g d'iode/100g / g d'iodine/100g)	90 – 142	NF EN ISO 3961
Indice de saponification / Saponification value	180 – 199	NF EN ISO 3657
COMPOSITION MOYENNE EN ACIDES GRAS (%) / AVERAGE FATTY ACID COMPOSITION (%) Acides gras saturés / Saturated fatty acids Acide Myristique / Myristic acid (C14:0) 0.2 Max Acide Palmitique / Palmitic acid (C16:0) 8.0 – 13.5 Acide Stearique / Stearic acid (C18:0) 2.0 – 5.4 Acide Arachidique / Arachidic acid (C20:0) 0.1 – 0.6 Acide Béhénique / Behenic acid (C22:0) 0.7 Max Acides gras insaturés / Unsaturated fatty acids Acide Palmitoléique / Palmitoleic acid (C16:1) 0.2 Max Acide Oléique / Oleic acid (C18:1) 17.0 – 30.0 Acide Linoléique / Linoleic acid (C18:2) 48.0 – 59.0 Acide Alpha-Linolénique / Alpha-Linolenic acid (C18:3) 4.5 – 11.0 Acide Eicosénoïque / Eicosenoic acid (C20:1) 0.5 Max Acide Erucique / Erucic acid (C22:1) 0.3 Max		
Teneur en vitamine E moyenne/Average vitamine E value (mg/100g)	10 - 15	NF EN 12822

PROPRIETES/PROPERTIES

L'huile vierge de soja est riche en acides gras essentiels en particulier l'acide α-linolénique, peu répandu dans les huiles végétales. Ces acides gras ne peuvent être synthétisés par l'homme et doivent être apportés régulièrement par l'alimentation.

Virgin soya oil is rich in essential fatty acids, particularly alpha-linolenic acid, a rare constituent in vegetable oils. These acids cannot be synthesised by the body, and must be supplied regularly in food.

STOCKAGE/STORAGE

A conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur.

Huile végétale qui cristallise à une température inférieure à 10°C.

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

DDM : dépend du conditionnement

Keep in a cool, shaded place.

Vegetable oil which crystallizes at a temperature below 10°C.

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

Best before date: depend on the conditioning

Conditionnement/ <i>Conditioning</i>	Bouteille/ <i>bottle</i> 250ml, 500ml, 1L	Bidon/ <i>can</i> 1L,3L, 5L	≥ 25L
DDM/ <i>Best before date</i>	24 mois/ <i>months</i>	18 mois/ <i>months</i>	12 mois/ <i>months</i>

MENTIONS

Certifié par FR-BIO-01.

Nos produits sont conformes à la réglementation en vigueur.

Certified by FR-BIO-01.

Our products are in accordance with the regulations in force.

CONDITIONNEMENT/*PACKAGING*

| Bouteille verre teinté avec capsule 500ml – carton de 6 x 500ml – code 618

Bidons 5L, 25L, FUT 200KG (conditionnés sous azote)

| *Bottle glass tinted with cap 500ml – box of 6 x 500ml – product code 618*

5L and 25L cans, 200kg drums (packaged under nitrogen)

FICHE PRODUIT HUILE VIERGE DE SOJA BIO - Mise à jour du 22/05/24
 PRODUCT FACTSHEET ORGANIC VIRGIN SOYA OIL - Updated on 22/05/24