

Huile végétale / *Vegetable oil*Avocat / *Avocado*Bio / *Organic*Date :
06/11/2024**SECTION 1: Informations produit / *Product information*****1.1. Identification du produit / *Identification of the product***Huile végétale / *Vegetable oil*Avocat / *Avocado*Certifié agriculture biologique par FR-BIO-01 / *Organic farming certified by FR-BIO-01*Code produit / Référence du standard / *Product code / Internal reference* : HVAVZZBNom botanique / *Botanical name* : *Persea gratissima*Nom INCI / *INCI name* : PERSEA GRATISSIMA OIL

N° EINECS : 232-428-0

N° CAS : 8024-32-6

N° FEMA : 4991 (whole fruit oil hydrolyzed fraction)

N° COE : COE325

N°FDA : NA

Méthode de production / *Production mode* : Pression à Froid / *Cold pressing*Partie utilisée / *Part used* : Pulpe / *Pulp*Origine(s) / *Origin(s)* : Kenya / *Kenya***1.2. Renseignements concernant le fournisseur / *Supplier's information***

Fournisseur / *Supplier* : Nom / *Name* : SAS GAROMA
 Rue / *Street* : 187 chemin de la cave
 Code postal/Ville - *Postal code / city* : 30580 Brouzet-lès-Alès
 Pays / *Country* : France
 Téléphone / *Phone number* : +33 (0) 4 22 84 02 00
 Site web / *Website*: www.belair.bio
 Email: 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 / <i>Information</i>	Indication
Etat physique / <i>Physical state</i> :	Liquide huileux, visqueux / <i>Oily, viscous liquid</i>
Couleur / <i>Color</i> :	Jaune vert à brun / <i>Yellow green to brown</i>
Odeur / <i>Odor</i> :	Caractéristique de l'huile d'avocat / <i>Characteristic of avocado oil</i>

SECTION 4: Caractéristiques physico-chimiques / Physicochemical properties

Critère / Information	Min	Max
Densité relative (à 20°C) / <i>Relative density (at 20°C)</i> :	0.907	0.925
Indice de peroxyde (mEqO ₂ /kg) / / <i>Peroxide indice (mEqO₂/kg)</i> :	N.D	15

SECTION 5: Principaux composants / Main components

N° CAS	Substance	Concentration min (%)	Concentration max (%)
112-80-1	OLEIC ACID	45.00	75.00
57-10-3	PALMITIC ACID	12.00	25.00
60-33-3	LINOLEIC ACID	5.00	16.00
2091-29-4	PALMITOLEIC ACID	3.00	12.00
57-11-4	STEARIC ACID	0.00	3.00
544-63-8	MYRISTIC ACID	0.00	2.00
463-40-1	LINOLENIC ACID	0.00	2.00
112-86-7	ERUCIC ACID	0.00	2.00
506-30-9	ARACHIDIC ACID	0.00	1.00
112-85-6	BEHENIC ACID	0.00	1.00

Traçabilité du document

Date	Modification	Rédacteur / Titre	Approbateur / Titre
06/11/2024	Nouveau format de fiche technique	Laura BENAVENT / Responsable qualité et affaires réglementaires	Hannibal ANDRÉ / Directeur technique