



## FICHE TECHNIQUE / SPECIFICATION SHEET

### HUILE D'ONAGRE VIERGE / VIRGIN EVENING PRIMROSE OIL

Création / *Creation* : 1<sup>er</sup> octobre 2008 / *October, 1<sup>st</sup> 2008*

Dernière mise à jour / *Last updating* : 13 mars 2018 / *March 13<sup>rd</sup>, 2018*

Remplace / *Replaces*: 10 septembre 2014 / *September 10<sup>th</sup>, 2014*

#### 1. Description générale / *General description* :

Huile grasse obtenue à partir de graines d' *Oenothera biennis* par pression à froid.

*Fatty oil obtained from the seeds of Oenothera biennis by cold pressure.*

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

2.1. Caractéristiques / <i>Characteristics</i> :	METHODES	NORMES
Caractères organoleptiques / <i>Organoleptic characters</i>	Interne / <i>Internal</i>	Liquide clair, odeur et goût caractéristiques <i>Clear liquid, typical smell and taste</i>
Couleur / <i>Colour</i>	Gardner	Max. 12.0
Densité relative à 20°C / <i>Relative density at 20°C</i>	PE 2.2.5	0.921 – 0.931
Indice de réfraction à 20° C / <i>Refractive index at 20 °C</i>	PE 2.2.6	1.476 - 1.482
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 <sub>2</sub> /Kg / <i>Peroxide value in meq.O<sub>2</sub>/Kg</i>	PE 2.5.5	Max. 10.0
Teneur en insaponifiable en % / <i>Unsaponifiable matter in %</i>	PE 2.5.7	Max. 2.5

2.2. Répartition des acides gras (en %) / <i>Fatty acid composition (in %)</i> :	METHODES	NORMES
C16:0 (acide palmitique / <i>palmitic acid</i> )	PE 2.4.22	5.0 – 7.0
C18:0 (acide stéarique / <i>stearic acid</i> )		1.0 – 3.0
C18:1 (acide oléique / <i>oleic acid</i> )		5.0 – 10.0
C18:2 (acide linoléique / <i>linoleic acid</i> )		68.0 – 76.0
C18:3 (acide linoléique / <i>linolenic acid</i> )		Min 9.0
Autres / <i>Others</i>		1.0 – 3.0

#### 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.*
  - Position OGM / *GMO position*: Conforme aux règlements CE 1829/2003 & CE 1830/2003 / *In accordance with regulations 1829/2003 EC & 1830/2003 EC.*
  - Pesticides / *Pesticides* : Teneurs conformes au règlement CE 396/2005 et ses derniers amendements / *contents in conformity with regulation 396/2005 EC and its last amendments.*
  - Dioxine - furane (PCDD+PCDF) / PCB type dioxine : Teneurs conformes au règlement CE 1259/2011 / *contents in conformity with regulation 1259/2011 EC.*
  - Métaux lourds / *Heavy metals* : Teneurs conformes au règlement CE 1881/2006 / *contents in conformity with regulation 1881/2006 EC.*
  - HAP (hydrocarbures aromatiques polycycliques) / *PAH (Polycyclic aromatic hydrocarbons)* : Teneurs conformes au règlement CE 835/2011 / *contents in conformity with regulation 835/2011 EC*
  - Aflatoxines/ *Aflatoxins* : teneurs conformes au règlement CE 165/2010 / *contents in conformity with regulation 165/2010 EC.*
- 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 conditionnée en fûts métalliques ou plastiques ou tonnelets plastiques (matériau contact alimentaire).  
*The oil is packed in metal or plastic drums or plastic kegs (food contact material).*

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*: Oenothera biennis oil

Nom INCI Décision CE 2006/257/ *Decision 2006/257 EC INCI Name*: Oenothera biennis oil

Nom INCI Cosing / *INCI Cosing Name*: Oenothera biennis oil

N° CAS: 90028-66-3

N° EINECS : 289-859-2

Japon / *Japan*: Evening primrose oil 520772

Code douanier / *customs code* : Usage technique / *technical use* : 15 15 90 40 00

Usage alimentaire / *food use* : 15 15 90 59 00