



FICHE TECHNIQUE

Réf : FTHC

Ind : b

Mise à jour du : 19/03/2018

HUILE BIOLOGIQUE DE COLZA

• Fiche d'information

Nomenclature INCI : Brassica napus

N° CAS : 8002-13-9

N° EINECS / ELINCS : 232-299-0

• Origine

Colza (*Brassica napus* var. *napus*) : L'origine de cette plante est issue du croisement naturel du chou et de la navette. Le centre de diversification du colza se trouverait à l'intersection des centres de la navette (Europe, Asie) et du chou (Europe de l'Ouest et Afrique du Nord-Ouest). Le Colza appartient à la famille des Brassicacées anciennement nommée Crucifères (Composacées).

Le colza de mes huiles est produit en Haute Saône et Saône et Loire ; la récolte se fait début juillet, lorsque toutes les siliques sont mûres.

• Variétés

Il existe plusieurs variétés de colza; ma sélection se fait en fonction des semences issues de l'agriculture biologique disponible sur le marché et de leur intérêt gustatif.

• Caractéristiques

C'est une huile particulièrement intéressante sur le plan nutritionnel pour deux raisons :

- Elle a une teneur en acide α -linoléique ($\Omega 3$) élevée
- Elle a une combinaison $\Omega 3 / \Omega 6 / \Omega 9$ proche de nos besoins.

De ce fait elle peut s'utiliser régulièrement, sans association avec une autre huile.

Cette huile a une belle couleur jaune verte qui n'est pas sans rappeler la couleur de l'ambre. Liquide huileux, très visqueux et gras, fort en arôme.

• Procédé de Fabrication

Les graines sont dépoussiérées, triées, puis introduites directement dans la presse mécanique sans subir de préchauffage. Celles-ci sont entraînées par une vis sans fin au travers de couteaux pour être broyées et pressées ; le jus ainsi extrait s'écoule au travers des cages à barreaux.

Le liquide ainsi extrait subit quatre niveaux de filtration, du tamis inox au filtre 1 μ .

Ce procédé artisanal d'extraction à froid me permet de garantir toutes les qualités nutritionnelles et gustatives de mes huiles.

Les huiles, en sortie de filtration, sont stockées directement dans des cuves inox à flotteur afin de les protéger de la lumière et de l'oxydation.

La mise en bouteille est réalisée via une remplisseuse automatique à partir des cuves.

Mes huiles sont à 100% pur jus de graines issues de l'Agriculture Biologique, sans adjonction d'autres huiles et additifs.

• Valeurs nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyenne pour 100g :

Energie	3700 kJ	900 kcal
Matières grasses (g)		100
Acide gras saturés (g)		7
Acides gras Mono insaturés (g)	Oméga 9	61
Acides gras Poly insaturés (g)		26
	dont Oméga 3 / 100 g	8
	Oméga 6 / 100 g	18
Vitamine E	mg / 100 g	30 à 50



• Utilisation

Sa température critique étant très basse (environ 110°C), elle ne doit être utilisée qu'à froid.

Elle conviendra parfaitement à l'assaisonnement des crudités ou des légumes cuits à la vapeur ceci juste avant de les servir.

• Conditionnement

Il existe 2 types de conditionnement : bouteilles verres ou bidon fer blanc.

Taille emballage	Type emballage	Colisage	EAN 13	DLUO au conditionnement	Visuel
25 cl	Bouteille verre fumé	Carton de 18 u	3760229150128	24 mois	
50 cl	Bouteille verre fumé	Carton de 12 u	3760229150135	24 mois	
75 cl	Bouteille verre fumé	Carton de 12 u	3760229150142	24 mois	
3 L	Bidon fer Blanc	Carton 4 u	3760229150159	24 mois	
5 L	Bidon fer Blanc	Carton 4 u	3760229150166	24 mois	
10 L	Bidon fer Blanc	Sur demande uniquement	3760229150173		

Taille emballage	Type Conditionnement	L x l x H (mm)	Poids Conditionnement
25 cl	Carton de 18 u	240 x 183 x 241	9.2 kg
50 cl	Carton de 12 u	255 x 170 x 295	10.6 kg
75 cl	Carton de 12 u	276 x 204 x 315	15.0 kg
3 L	Carton 4 u	302 x 243 x 215	12.0 kg
5 L	Carton 4 u	302 x 243 x 315	20.5 kg

• Certification

Tous nos produits sont certifiés par ECOCERT France SAS Lieudit Lamothe Ouest 32600 L'Isle Jourdain.



Les licences et certificats sont téléchargeables soit sur :

<http://certificat.ecocert.com/?ln=fr>

Soit à la page :

<http://www.lagouttedorduplateau.com/index.htm>