



FICHE TECHNIQUE

Réf : FTHT

Ind : b

Mise à jour du : 19/03/2018

HUILE BIOLOGIQUE DE TOURNESOL

• Fiche d'information

Nomenclature INCI : Helianthus annuus Oil

N° CAS : 8001-21-6

N° EINECS / ELINCS : 232-273-9

• Origine

Tournesol (*Helianthus annuus*) : Originaire d'Amérique du Nord, le Tournesol appartient à la famille des Astéracées (Composacées). Il est aussi prénommé « Grand Soleil » ou « Soleil des Jardins ». Le tournesol de mes huiles est produit dans le Jura ; la récolte se fait entre mi- septembre et mi- octobre suivant les saisons, lorsque les fleurs ont séché et que les graines sont à maturité. L'huile est contenue dans les graines ou akènes.

• Variétés

Il existe plusieurs variétés de tournesol ; 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 riche en acides gras essentiels (Oméga 6 et 9) et en vitamine E.

C'est une huile légère et très fluide ; sa couleur jaune aux reflets dorés n'est pas sans rappeler celle de la fleur de tournesol.

• 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 1µ.

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)		10
Acides gras Mono insaturés (g)	Oméga 9	28

Les renseignements figurants sur la présente fiche technique ne sont fournis qu'à titre indicatif et ne peuvent en conséquence constituer un engagement contractuel.

La gOutte d'or du plateau - 8, rue des Setrettes - 39800 Le Fied - Tel 09 75 79 90 73 / 06 32 55 53 05

Site web : www.lagouttedorduplateau.com

mel contact@lagouttedorduplateau.com

Acides gras Poly insaturés (g)		58
	dont Oméga 3 / 100 g	-
	Oméga 6 / 100 g	57
Vitamine E	mg / 100 g	30 à 50

• Utilisation

Recommandée pour les salades, mayonnaise, crudités.

Elle accompagne parfaitement les légumes cuits, les pâtes et le riz.

Peut être utilisée pour des cuissons douces ; attention sa température critique se situe autour de 160°C.

• 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	3760229150005	24 mois	
50 cl	Bouteille verre fumé	Carton de 12 u	3760229150012	24 mois	
75 cl	Bouteille verre fumé	Carton de 12 u	3760229150029	24 mois	
3 L	Bidon fer Blanc	Carton 4 u	3760229150036	24 mois	
5 L	Bidon fer Blanc	Carton 4 u	3760229150043	24 mois	
10 L	Bidon fer Blanc	Sur demande uniquement	3760229150050		

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>