ITERG

INSTITUT DES CORPS GRAS
CENTRE TECHNIQUE INDUSTRIEL

Donneur d'Ordre :
HUILERIE SAINT-JULIEN
A l'attention de Jean Luc DELETRE
La Fauvelière
72540 AMNÉ-EN-CHAMPAGNE

télécopie :

Pessac,
Le 20 janvier 2006

v/réf. : Courrier du 28 novembre 2005
n/réf. : CP B 05/12/556

RAPPORT D'ANALYSE

Dossier suivi par : Stéphane MAZETTE

Méthodes :
→DETERMINATION DE LA TENEUR EN EAU ET EN MATIERES VOLATILES (NF EN ISO 662)(*)
→DETERMINATION DE LA TENEUR EN IMPURETES INSOLUBLES (NF EN ISO 663) (*)
→DETERMINATION DE L'INDICE DE PEROXYDE (METHODE INTERNE) (*)
→DETERMINATION DE L'INDICE D'ACIDE ET DE L'ACIDITE (NF EN ISO 660) (*)

ECHANTILLONS

Nature	:	HUILE VIERGE DE COLZA BIOLOGIQUE(1)
Références	:	-
Date de réception	:	02 décembre 2005
Préparation	:	-

L'Institut des Corps Gras engage sa responsabilité pour ce qui est de la bonne conduite des essais qu'il réalise et l'exactitude des résultats qu'il fournit quant aux matières d'œuvre (contenus) analysées.
Il ne peut porter aucun avis sur l'authenticité des références, dénominations et emballages (contenants) des échantillons remis par le Donneur d'Ordre, mentions reprises dans les bulletins d'analyse seulement pour désigner lesdits échantillons.

. L'accréditation du COFRAC atteste de la compétence des laboratoires pour les seuls essais couverts par l'accréditation, qui sont identifiés par le symbole (*).
. La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous sa forme intégrale.
. Ce rapport d'essai ne concerne que les objets soumis à l'essai.
. Les résultats des déterminations COFRAC (*) sont accompagnés des incertitudes de mesure. Elles sont précisées en italique, directement dans le tableau de résultats ou reportées en annexe.

. Il comporte 2 pages et 0 annexe.

cofrac
ESSAIS
ACCRÉDITATION N° 1-0171 PORTÉE COMMUNIQUÉE SUR DEMANDE

ITERG

RESULTATS

Huile vierge de colza biologique

Teneur en eau et matières volatiles *(analyse réalisée le 22/12/05)*	0,06 *± 0,05* g/100 g *(moyenne de deux déterminations)*
Teneur en impuretés insolubles à l'hexane *(analyse réalisée le 10/01/06)*	< 0,05 g/100 g *(moyenne de deux déterminations)*
Indice de peroxyde *(analyse réalisée le 21/12/05)*	1,9 *± 1,0* méqO_2/kg *(moyenne de deux déterminations)*
Acidité oléique *(analyse réalisée le 21/12/05)*	0,25 *± 0,03* % (m/m) *(moyenne de deux déterminations)*

Le Responsable Prestations Analytiques
Département Analyse

Stéphane MAZETTE

Le Responsable Département Analyse

Florence LACOSTE

ITERG

INSTITUT DES CORPS GRAS
CENTRE TECHNIQUE INDUSTRIEL

Donneur d'Ordre :
HUILERIE SAINT-JULIEN
A l'attention de Jean Luc DELETRE
La Fauvelière
72540 AMNÉ-EN-CHAMPAGNE

télécopie :

Pessac,
Le 20 janvier 2006

v/réf. : Courrier du 28 novembre 2005
n/réf. : CP B 05/12/556

FICHE DE COMMENTAIRES

Ce document complète les résultats du rapport d'analyse référencé CP B 05/12/556

Dossier suivi par : Stéphane MAZETTE

Méthodes :
→DETERMINATION DE LA TENEUR EN EAU ET EN MATIERES VOLATILES (NF EN ISO 662)(*)
→DETERMINATION DE LA TENEUR EN IMPURETES INSOLUBLES (NF EN ISO 663) (*)
→DETERMINATION DE L'INDICE DE PEROXYDE (METHODE INTERNE) (*)
→DETERMINATION DE L'INDICE D'ACIDE ET DE L'ACIDITE (NF EN ISO 660) (*)

ECHANTILLONS

Nature	:	HUILE VIERGE DE COLZA BIOLOGIQUE(1)
Références	:	-
Date de réception	:	02 décembre 2005
Préparation	:	-

L'Institut des Corps Gras engage sa responsabilité pour ce qui est de la bonne conduite des essais qu'il réalise et l'exactitude des résultats qu'il fournit quant aux matières d'œuvre (contenus) analysées.
Il ne peut porter aucun avis que l'authenticité des références, dénominations et emballages (contenants) des échantillons remis par le Donneur d'Ordre, mentions reprises dans les bulletins d'analyse seulement pour désigner lesdits échantillons.

. La reproduction de cette fiche de commentaires n'est autorisée que sous sa forme intégrale incluant le rapport d'analyse.

. Cette fiche de commentaires ne concerne que les objets soumis à l'essai.

Elle comporte 3 pages et 0 annexe.

Objectifs :

Le Donneur d'ordre cherche à apprécier la qualité du lot d'huile vierge de colza confié à l'analyse

COMMENTAIRES

Les résultats présentés dans le rapport d'analyse CP B 05/12/556 sont repris dans le tableau ci-dessous en comparaison avec les valeurs seuil maximum recommandées par le CODEX ALIMENTARIUS :

	Résultats obtenus sur le lot analysé	Valeur maximum recommandée par le CODEX ALIMENTARIUS pour les huiles vierges (ALINORM 99-17)
Teneur en eau et matières volatiles	0,06 *± 0,05* g/100 g	≤ 0,2 g/100g
Teneur en impuretés insolubles à l'éther de pétrole	< 0,05 g/100 g	≤ 0,05 g/100g
Indice de peroxyde	1,9 *± 1,0* méqO_2/kg	≤ 15 méqO_2/kg
Acidité oléique	0,25 *± 0,03* % (m/m)	≤ 2,0 % (m/m)

Constituants indésirables *(teneur en eau et impuretés)*

Les concentrations de ces constituants sont faibles montrant que les opérations suivant la pression des graines (décantation, filtration) ont été efficaces.
Sur ces critères, l'huile présente une bonne qualité.

Niveau d'altération oxydatif et hydrolytique *(indice de peroxyde et acidité oléique)*

L'huile de colza vierge analysée présente un niveau d'oxydation très correct et cohérent avec sa nature vierge. Le phénomène d'oxydation n'est donc probablement pas installé dans ce produit qui devrait évoluer (au simple regard de ce résultat) de façon assez modérée s'il est stocké correctement (les conditions annoncés par le Donneur d'ordre semblent bonnes : bouteille verre blanc, stockage en carton dans une pièce fraiche).

L'acidité de cette huile est faible traduisant une qualité du traitement tout au long de la chaine du process d'obtention (de la graine à la filtration finale).

Conclusion

Le lot d'huile vierge de colza analysé présente une bonne qualité sur la base des 4 critères analysés.

Ces éléments sont favorables pour permettre une bonne conservation de ce lot d'huile.

Le Responsable Prestations Analytiques
Département Analyse

Stéphane MAZETTE

Le Responsable Département Analyse

Florence LACOSTE