

## **FICHE TECHNIQUE**

# **HUILE VIERGE DE TOURNESOL** OLEIQUE

### **Origine :**

L'huile vierge de tournesol de la Coopérative Nouste Ekilili est produite dans le Pays Basque et le Béarn.

### **Critères généraux :**

Aspect : fluide à température ambiante, limpide (huile filtrée)  
Couleur : jaune orangé  
Flaveur : fruité caractéristique des graines

### **Critères de qualité :**

Acidité oléique : 0,73 % < 2%  
Indice de peroxyde : 2,2 meqO<sub>2</sub> / kg < 15 meq O<sub>2</sub> / kg  
Teneur en eau et volatils : < 0,05 g / 100 g

### **Composition :**

Valeur énergétique : 900 kcal / 100g  
Teneur en lipides : 100 %  
Acides gras saturés : 7,2 %  
Acides gras mono-insaturés : 82,4 %  
Acides gras poly-insaturés : 10,2%  
    dont Omega 3 : 0,1 %  
    dont Oméga 6 : 10,2 %

### **Utilisation :**

Friture, cuisson et assaisonnement.

### **Conditionnement :**

#### **Bidon de 5 litres :**

Bidon en plastique alimentaire de couleur naturelle, avec un couvercle d'inviolabilité à vis.  
185 mm de long, 135 mm de large et 285 mm de haut. Poids : 0,14 kg

#### **Bouteille en verre de 1 litre :**

Bouteille OLEA en verre de couleur transparente.  
273,5 mm de haut, 87 mm de diamètre corps, 87 mm de diamètre jable. Poids : 490 g.  
Bouchon en plastique de couleur jaune.

### **Conditions de conservations :**

Conservation optimale si l'huile est maintenue dans un local frais (18-20°C) et sec, à l'abri de la lumière  
DLUO : 12 mois.