



SObioTech

FROM NATURE TO BIOECONOMY

Fiche produit – Tourteau de coriandre

Produit	Tourteau végétal de Coriandre (<i>Coriandrum Sativum</i>)
Référence	TOURTC
N° CAS	8008-52-4
INCI	<i>Coriandrum Sativum</i> Seed meal (origine végétale)
Variété	Coriandre (Génétique identité préservée)
Origine	France (Gers 32)
N° de lot	SOB/code producteur/. année récolte/code produit/année production/.n° chrono (exemple : SOB123456.21TOURTC22.644)

Caractéristiques visuelles et organoleptiques

Couleur	Brun foncé
Aspect	Tourteau partiellement déshuilé odorant d'un goût typique
Odeur	Caractéristique de celle de l'huile végétale de coriandre contenue dans la graine (huile végétale et huile essentielle sont co-extraites)



Caractéristiques techniques et physico-chimiques

Composé soluble dans l'eau	14-16 %	Protéines	13-19 %
Cellulose brute	25-35 %	Matières grasses totales	17-20 %
Hémicelluloses	20-25 %	Minéraux	5-6 %
Lignines	5-8 %	Extraction sans solvant et sans raffinage chimique Naturellement riche en Pentosanes	

Qualité et toxicologie de la graine (matière première végétale)

Cahier des charges interne avec traçabilité complète de la semence au produit fini.

Mycotoxines / résidus de pesticides

Cultivées, récoltées et manipulées de façon à empêcher le développement de mycotoxines et la présence de résidus de pesticides. Si leur présence est avérée, les niveaux de contamination sont conformes aux limites maximales existantes, définies au niveau national et / ou communautaire. Règlement (CE) n°1881/2006

Métaux Lourds

Conformes à la réglementation communautaire et / ou nationale en vigueur (cadmium, plomb, mercure et arsenic).

Dioxines

Conformes à la réglementation communautaire et / ou nationale en vigueur (Benzopyrène).

Spécifications et divers

Obtenu par action mécanique. Graine provenant de l'agriculture Conventiionnelle tracée.

A conserver à l'abri de la lumière et à température ambiante.

Pas d'ajout d'additifs, ni de solvants, ni conservateurs, ni arômes artificiels.

Profil acides aminés	En %	Humidité	< 5%
Albumines	5.97	Ethanosolubles (% MS) dans les tourteaux bruts (TC10)	5.23±0.15
Globulines	6.95	Azote total	3 ± 0.50 g/100g
Prolamines	3.22	Pentosanes (% MS) dans les tourteaux bruts (TC10)	8.52±1.07
Glutelines	6.53	Huile essentielle	-1% (dont 52% linalool et 16% pinène)
Insolubles	77.33	Camphre	110mg/kg

