



SObioTech

FROM NATURE TO BIOECONOMY



Fiche produit – huile de coriandre biologique

Produit	Huile végétale vierge de Coriandre biologique (<i>Coriandrum Sativum</i>)
Référence	HVCORB
N° CAS	8008-52-4
INCI	<i>Coriandrum Sativum</i> Seed Oil (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 : SOB123456.21HVCORB22.644)

Caractéristiques visuelles et organoleptiques

Couleur	D'un jaune clair à orangé au brun foncé	
Aspect	Huile végétale odorante d'un gout typique légèrement fade	
Odeur	Caractéristique de celle de l'huile essentiel de coriandre contenue dans la graine (huile végétale et huile essentiel sont co-extraites)	

Caractéristiques techniques et physico-chimiques

Densité (g/cm ³)	0,91	Teneur en phosphore (ppm)	68
Clarté (L*) dans le référentiel CIE L*a*b	84,1	Indice de peroxyde (meq d'oxygène actif/kg)	< 5
Teneur en acide pétrosélinique (%)	60-75	Teneur en linalool dans l'huile végétale (µg/mL)	1,1
Acidité (mg de KOH /g) (Expérimentée en acide pétrosélinique)	Max 3,5	Extraction sans solvant et sans raffinage chimique Naturellement riche en acide pétrosélinique	

Point de figeage (solidification), mesuré par analyse enthalpique différentielle (DSC) : début à 37 °C, "midpoint" (sommet de pic) à 22 °C & fin à 20 °C. La cristallisation de l'huile n'entraîne aucune modification de ses caractéristiques chimiques et notamment son profil d'acide gras. Point éclair : 119°C.

Qualité et toxicologie de la graine (matière première végétale)

Cahier des charges interne (DSO21) avec traçabilité complète de la culture de coriandre (fiche de suivi cultural ESO01) ainsi que le plan de surveillance sanitaire (DSO03).

Graine non traitée / résidus de pesticides

Plan de surveillance sanitaire interne (DSO03). Règlement (CE) n°1881/2006

Mycotoxines

Cultivées, récoltées et manipulées de façon à empêcher le développement de mycotoxines. Si la présence de mycotoxines est avérée, les niveaux de contamination sont conformes aux limites maximales existantes, définies au niveau national et / ou communautaire.

Métaux Lourds

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

Dioxines

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

Spécifications et divers

Obtenue par action mécanique : pas d'ajout d'additifs, ni de solvants. Graine provenant de l'agriculture Biologique tracée. A conserver à l'abri de l'air, de la lumière et à température ambiante.

Pas d'ajout d'additifs, ni de solvants, ni conservateurs, ni arômes artificiels. L'huile peut présenter visuellement une légère trace blanchâtre au repos, ce sont des cires naturellement présentes dans le produit (aspect normal et ne présentant aucune non-conformité). Naturellement riche en acide pétrosélinique.

Caractéristiques diverses (correspondance avec le « novel food » notifiée sous le numéro C (2014) 1689)

Acide palmitique (C16 :0)	2-5 %	Acide stéarique (C18 :0)	1,5 % max
Acide pétrosélinique [cis-C18 :1(n12)]	60-75 %	Acide oléique [cis-C18 :1 (n-9)] (Modifié par le règlement 2015/2283)	7-15 %
Acide linoléique (C18 :2)	12-19 %	Acide alpha-linolénique (C18 :3)	< 1,0 %
Acides gras trans	Pas plus de 1 %	Indice de réfraction (à 20 °C)	1,466-1,474
Indice d'acidité (Modifié par le règlement 2021/1319)	Pas plus de 3 mg de KOH/g	Indice de peroxyde	Pas plus de 5 meq/kg
Indice d'iode	80 à 110 unités	Indice de saponification (Modifié par le règlement 2017/2470)	179-200 mg de KOH/g
Matière insaponifiable	Pas plus de 15 g/kg		