

BULLETIN D'ANALYSE

Edité le : 20/02/2025

HUILE D'AVOCAT

Code : 8500222	N° de Lot : 2501400008	Date de fabrication : 26/01/2025
		Date de péremption : 26/01/2028

Référence Technique PHYSICO-CHEMIQUE: C24-0614/03

TESTS	SPECIFICATIONS	RESULTATS
CARACTERES	Liquide de couleur jaune à jaune-orangé, pouvant présenter un trouble à température ambiante.	Liquide de couleur jaune à jaune-orangé, pouvant présenter un trouble à température ambiante.
ESSAI		
Indice d'acide	<= 5.0 mg de KOH/g	0.0 mg de KOH/g
Indice de peroxyde	<= 10.0 méq d'O2/Kg	0.5 méq d'O2/Kg
Coloration Gardner	<= 10 Gardner	4 Gardner
Composition en acides gras par CPG		
- acide palmitique (C16)	7.0 - 35.0 %	21.5 %
- acide palmitoléique (C16')	2.0 - 16.8 %	9.7 %
- acide stéarique (C18)	<= 1.5 %	0.8 %
- acide oléique (C18')	36.0 - 80.0 %	55.1 %
- acide linoléique (C18'')	6.0 - 21.2 %	11.5 %
- acide linoléinique (C18''')	<= 3.0 %	0.9 %
- acide arachidique (C20)	<= 0.5 %	0.2 %

Décision analytique : Conforme

Statut du lot : Accepté

Décision par : Mathilde FRERE

le : 20/02/2025

Chargée Qualité Produits

Observations

L'huile d'avocat devra être conservée à une température comprise entre 15 et 25°C en récipient étanche, bien rempli, sous azote et à l'abri de la lumière.



EXPANSCIENCE

L A B O R A T O I R E S

CERTIFICATE OF ANALYSIS

Edited on: 20/02/2025

AVOCADO OIL

Code: 8500222	Batch num.: 2501400008	Manufacturing date : 26/01/2025
		Expiry date : 26/01/2028

PHYSICO-CHEMICAL Technical Reference: C24-0614/03

TESTS	SPECIFICATIONS	RESULTS
CHARACTERISTICS	Yellow to orange yellow liquid, that may be turbid at ambient temperature.	Yellow to orange yellow liquid, that may be turbid at ambient temperature.
TEST		
Acid value	≤ 5.0 mg of KOH/g	0.0 mg of KOH/g
Peroxide value	≤ 10.0 meq of O ₂ /Kg	0.5 meq of O ₂ /Kg
Gardner coloration	≤ 10 Gardner	4 Gardner
Fatty acids composition by GC		
- palmitic acid (C16)	7.0 - 35.0 %	21.5 %
- palmitoleic acid (C16')	2.0 - 16.8 %	9.7 %
- stearic acid (C18)	≤ 1.5 %	0.8 %
- oleic acid (C18')	36.0 - 80.0 %	55.1 %
- linoleic acid (C18'')	6.0 - 21.2 %	11.5 %
- linolenic acid (C18''')	≤ 3.0 %	0.9 %
- arachidic acid (C20)	≤ 0.5 %	0.2 %

Analytical decision: Compliant

Batch status: Accepted

Decision by: Mathilde FRERE
Products Quality Assistant

Date: 20/02/2025

Observations

Avocado Oil should be stored between 15 and 25°C in an airtight sealed container, under nitrogen, protected from light.

