



## HUILE VIERGE DE CANOLA CERTIFIÉE BIOLOGIQUE / COLD PRESSED, UNREFINED CANOLA OIL, CERTIFIED ORGANIC

Produit du Canada / Product of Canada

<b>Traitement/Manufacturing process :</b> Première pression à froid/First cold pressing, unrefined	<b>Spécification/Specification :</b> Huile vierge de première pression à froid / Virgin, cold-pressed, unrefined oil
<b>Utilisation/Use :</b> Assaisonnement cru, cuisson au four / seasoning, baking	<b>Organisme certificateur/Organic certifier :</b> Quality Assurance International (QAI) VSLZS

### Matière première/Raw material

<b>Nom scientifique/Scientific name :</b> Brassica napus	<b>Nature/Description :</b> Graines de canola certifiées biologiques Certified organic canola seeds
---	---

Paramètres / physiques/ Physical parameters	Paramètres/Parameters	Méthode/Method	Résultat/Result
		Indice de peroxyde/Peroxyde value	-
	Indice d'iode/Iodine value	-	121.5

Profil des acides gras/ Fatty acids composition	Paramètres/Parameters	Méthode/Method	Résultat/Result
	Acides gras Saturés/Saturated fatty acids		6 %
	Acides gras Monoinsaturés/Monounsaturated fatty acids		54 %
	Acides gras Polyinsaturés/Polyunsaturated fatty acids		38 %
	Acides gras trans monoinsaturés / Monounsaturated fatty acids trans		< 0.1 %
	Acides gras trans polyinsaturés / Polyunsaturated fatty acids trans		< 0.1 %
	Acide Myristique /Myristic acid (C14:0)		< 0.1 %
	Acide palmitique/Palmitic acid (C16:0)		3.34 %
	Acide stéarique /Stearic acid (C18:0)		1.0 %
	Acide oléique/Oleic acid (C18:1)		53.8 %
	Acide linoléique/Linoleic acid (C18:2)		23.5 %
	Acide linoléique/Linolenic acid (C18:3)		14.5 %
	Acide arachidique/Arachidic acid (C20:0)		0.55 %
	Acide béhénique/Behenic acid (C22:0)		0.30 %
	Acide caprique/Capric acid (C10:0)		< 0.1 %
	Acide caprylique/Caprylic acid (C8:0)		< 0.1 %
Acide éicosénique/Eicosenic acid ( )		1.95 %	
Acide laurique/Lauric acid (C12 :0)		< 0.1 %	
Acide lignocérique/Lignoceric acid (C24 :0)		0.19 %	
Acide palmitoléique/Palmitoleic acid (C16 :1)		0.2 %	

### Informations supplémentaires/General information

<b>Durée de conservation/Shelf life</b>	18 mois/18 months
<b>Conservation/Preservation</b>	Tenir à l'abri de la lumière et à température ambiante Keep away from direct light, at room temperature
<b>Restriction d'usage/Restricted use</b>	Ne pas exposer à la chaleur intense/Do not expose to high heat
<b>Emballages disponibles / Available packaging</b>	500 mL, 1 L, 3 L, 15 kg, 200 kg
<b>Remarques particulières / Additional remarks</b>	Produit certifié cashère (certificat disponible sur demande)/ Kosher certified product (certificate available on request) Produit exempt d'OGM / OGM free product Température de pressage : < 40°C (104°F) / Expelling of temperature : < 40°C (104°F)

### Informations nutritionnelles/Nutrition information (par portion de 10 ml/per 10 ml portion)

Énergie/Energy :	80 Cal
Protéines/Proteins :	0 g
Matières grasses/Fat :	9 g
Polyinsaturés :	3,6 g
Acide linoléique :	2,2 g
Acide linoléique :	1,4 g
Monoinsaturés :	4,8 g
Saturés/ Saturates :	0,6 g
Glucides/Carbohydrate :	0 g
Cholestérol / Cholesterol :	0,0 mg