



Certificat d'analyse / Certificate of analysis

Lot n° / Batch nr : 0000045052

Date : 14.12.2022

Reference : 1606160002021

**BEURRE DE KARITÉ PREMIERE PRESSION RAFFINÉ BIOLOGIQUE
ORGANIC PRESSED AND REFINED SHEA BUTTER
TrueShea Organic**

Produit issu de l'agriculture biologique certifié par Ecocert SAS FR-BIO-01 / Product resulting from the organic agriculture certified by Ecocert SAS FR-BIO-01

| Caractéristiques physico-chimiques / Analytical characteristics | METHODES | NORMES | RESULTATS |
|---|---------------------|----------------------------|-----------|
| Caractères organoleptiques / Organoleptic characters | Interne / Internal | Beurre solide/Solid butter | Conforme |
| Point de fusion en °C / Melting point in °C | AOCS Cc3b-92 | 34 - 44 | 34 |
| Gardner / Colour | Gardner | INTERNE/INTERNAL | 1.2 |
| Couleur Lovibond 5 1/4 jaune / Colour inch cell Lovibond 5 1/4 yellow | NEN 6308 - NEN 6310 | 0.0 - 20.0 | 8.3 |
| Couleur Lovibond 5 1/4 rouge / Colour inch cell Lovibond 5 1/4 red | NEN 6310 - NEN 6308 | 0.0 - 2.0 | 1.5 |
| Indice de réfraction à 40°C / Refractive index at 40°C | PE 2.2.6 | 1.460 - 1.475 | 1.465 |
| Indice d'acide en mg KOH/g / Acid value in mg KOH/g | PE 2.5.1 | 0.00 - 0.50 | 0.19 |
| Teneur en eau en % / Water content in % | PE 2.5.32 | 0.00 - 0.10 | 0.01 |
| Indice d'iode / Iodine value | PE 2.5.4 | 52 - 68 | 62 |
| Indice de peroxyde en méq O2/Kg / Peroxide value in méq O2/Kg | PE 2.5.5 | 0.0 - 10.0 | 0.1 |
| Teneur en insaponifiable en % / Unsaponifiable matter in % | PE 2.5.7 | Min 4.0 | 5.1 |

| Répartition des acides gras (%) / Fatty acid composition (in %) | METHODES | NORMES | RESULTATS |
|---|-----------|-------------|-----------|
| Acides gras trans / Trans fatty acids | PE 2.4.22 | 0.0 - 2.0 | 0.1 |
| C12:0 (acide laurique / lauric) | | 0.0 - 1.0 | 0.0 |
| C14:0 (acide myristique / myristic) | | 0.0 - 1.0 | 0.0 |
| C16:0 (acide palmitique / palmitic) | | 3.0 - 8.0 | 3.3 |
| C18:0 (acide stéarique / stearic) | | 36.0 - 50.0 | 41.6 |
| C18:1 (acide oléique / oleic) | | 40.0 - 50.0 | 46.5 |
| C18:2 (acide linoléique / linoleic) | | 4.0 - 8.0 | 6.2 |
| C18:3 (acide linoléique / linolenic) | | 0.0 - 1.0 | 0.2 |
| C20:0 (acide arachidique / arachidic) | | 0.0 - 2.0 | 1.5 |
| C20:1 (acide gadoléique / eicosenoic) | | 0.0 - 1.0 | 0.4 |
| C22:0 (Acide béhenique / behenic) | | 0.0 - 1.0 | 0.2 |
| C22:1 (acide érucique / erucic) | | 0.0 - 2.0 | 0.0 |
| C24:0 (acide lignocérique / lignoceric) | | 0.0 - 1.0 | 0.0 |

N.D. = Non déterminé / Not Determined

Certificat d'analyse établi pour le compte des filiales de Groupe OLVEA: OLVEA Fish Oils, OLVEA Vegetable Oils, OLVEA Green Technologies, OLVEA Atlantic et OLVEA Morocco.
Certificate of analysis issued on behalf of subsidiaries of Group OLVEA: OLVEA Fish Oils, OLVEA Vegetable Oils, OLVEA Green Technologies, OLVEA Atlantic and OLVEA Morocco.
Headquarters: Parc d'Activités des Hautes Falaises, rue Jean Paumier 76400 Saint Léonard - France
Phone: +33 235 292 854 - Fax: +33 235 276 429 - www.olvea.com - info@olvea.com

Groupe OLVEA SA à Directoire et Conseil de Surveillance au capital de 2.000.000€ - RCS Le Havre B 345 750 764 00036 - N°TVA FR 70 345 750 764 -APE 6420Z



Certificat d'analyse / Certificate of analysis

Lot n° / Batch nr : 0000045052

Date : 14.12.2022

Reference : 1606160002021

Date de fabrication / Date of manufacturing : 12/2022

DLUO / Best before : 12/2025

Conservation dans le récipient original bien rempli et fermé, à l'abri de la lumière et de la chaleur.

Keep in a dark cool place in the original full closed drum or container.

Document informatique validé par le service qualité / computer edited document validated by quality department