

FICHE TECHNIQUE / SPECIFICATION SHEET

HUILE DE MAÏS RAFFINÉE ET WINTERISÉE / REFINED AND WINTERISED CORN OIL

Conforme à la Pharmacopée Européenne en vigueur – *In accordance with the European Pharmacopoeia*

Création / *Creation* : 1^{er} octobre 2008 / *October 1st, 2008*

Dernière mise à jour / *Last updating* : 12 décembre 2019 / *December 12th 2019*

Objet de la mise à jour / *Purpose of the update* : modification profil en acide gras suite parution Pharmacopée Européenne 10.1 / *changing the fatty acid profile after the European Pharmacopoeia 10.1 release.*

Date d'application / *Effective date*: 12 décembre 2019 / *December 12th 2019*

Remplace / *Replaces*: 16 septembre 2019 / *September 16th 2019*

1. Description générale / General description :

Huile grasse obtenue à partir de germes de *Zea mays* L. par pression et/ou extraction, suivie d'un raffinage et d'une winterisation.

Fatty oil obtained from germs of Zea mays L. by pressure and/or extraction, followed by a refining and a winterisation.

Usage / *Use* : Cosmétique / pharmaceutique (excipient) / alimentaire - *Cosmetic / pharmaceutical (excipient) / food*

2.1. Caractéristiques / <i>Characteristics</i> :	METHODES	NORMES
Caractères organoleptiques / <i>Organoleptic characteristics</i>	Interne / <i>Internal</i>	Liquide limpide, odeur et goût neutres/ <i>clear liquid, neutral smell and taste</i>
Couleur / <i>Colour</i>	Interne / <i>Internal</i>	Jaune pâle à jaune <i>Pale yellow to yellow</i>
Densité relative à 20°C / <i>Relative density at 20°C</i>	PE 2.2.5	Environ/about 0.920
Indice de réfraction à 20°C / <i>Refractive index at 20 °C</i>	PE 2.2.6	Environ/about 1.474
Impuretés à réaction alcaline / <i>Alkaline impurities</i>	PE 2.4.19	Conformes <i>Complies</i>
Indice d'acide en mg KOH/g / <i>Acid value in mg KOH/g</i>	PE 2.5.1	Max. 0.5
Indice de peroxyde en méq.O ₂ /Kg / <i>Peroxide value in meq.O₂/Kg</i>	PE 2.5.5	Max. 10.0
Teneur en insaponifiable en % / <i>Unsaponifiable matter in %</i>	PE 2.5.7	Max. 2.8
Teneur en eau en % / <i>Water content in %</i>	PE 2.5.32	Max. 0.1

2.2. Répartition des acides gras (en %) / <i>Fatty acid composition (in %)</i> :	METHODES	NORMES
Somme des Acides gras saturés < C:16 / <i>Sum of Saturated fatty acids < C:16</i>	PE 2.4.22	Max 0.6
C16:0 (acide palmitique / <i>palmitic acid</i>)		8.6 – 16.5
C18:0 (acide stéarique / <i>stearic acid</i>)		Max. 3.3
C18:1 (acide oléique et isomère / <i>oleic acid and isomer</i>)		20.0 – 42.2
C18:2 (acide linoléique / <i>linoleic acid</i>)		39.4 – 65.6
C18:3 (acide linoléique / <i>linolenic acid</i>)		0.5 - 1.5
C20:0 (acide arachidique / <i>arachidic acid</i>)		Max 0.8
C20:1 (acide eicosénoïque / <i>eicosenoic acid</i>)		Max. 0.5
C22:0 (acide béhénique / <i>behenic acid</i>)		Max. 0.5
Tout autre acide gras / <i>Any other fatty acid</i>		Max. 0.5 pour chaque acide gras / <i>for each fatty acid</i>

2.3. Composition des stérols (en %) / Sterols composition (in %) :	METHODES	NORMES
Brassicastérol / Brassicasterol	PE 2.4.23	Max 0.3

3. Informations nutritionnelles / Nutritional information :

Teneur en lipides / Lipids content : 99,9 % min
Valeur énergétique / Energy value : 9000kcal /kg

4. Sécurité sanitaire / Health safety :

- Ionisation / Ionization : Ce produit n'a subi aucun traitement ionisant et ne contient aucun ingrédient ou additif traité par ionisation. *This product did not undergo any ionizing treatment and does not contain any ingredient or additive that was treated by ionization.*
- Position OGM / GMO position : Conforme aux règlements CE 1829/2003 & CE 1830/2003 / *In accordance with regulations 1829/2003 EC & 1830/2003 EC.*
- Pesticides / Pesticides : Teneurs conformes au règlement CE 396/2005 et ses derniers amendements / *contents in conformity with regulation 396/2005 EC and its last amendments.*
- Dioxine - furane (PCDD+PCDF) / PCB type dioxine : Teneurs conformes au règlement CE 1259/2011 / *contents in conformity with regulation 1259/2011EC.*
- Métaux lourds / Heavy metals : Teneurs conformes au règlement CE 1881/2006 / *contents in conformity with regulation 1881/2006 EC.*
- HAP (hydrocarbures aromatiques polycycliques) / PAH (Polycyclic aromatic hydrocarbons) : Teneurs conformes au règlement CE 835/2011 / *contents in conformity with regulation 835/2011 EC*
- Aflatoxines/ Aflatoxins : teneurs conformes au règlement CE 165/2010 / *contents in conformity with regulation 165/2010 EC.*
- Esters de glycidol : Teneurs conformes au règlement (UE) 2018/290 / *Glycidyl esters contents in conformity with regulation (UE) 2018/290: Max 1 mg/kg*
- Acide gras Trans / Trans fatty acids: Teneur conforme au règlement (EU) 2019/649 / *Contents in conformity with regulation (EU) 2019/649.*
- Un plan de surveillance des contaminants est mis en place pour s'assurer du respect des réglementations CE en vigueur. *A monitoring plan of the contaminants has been set up to ensure the observance of the EC regulations in force.*

5. Stockage et conditionnement / Storage and packing :

L'huile est stockée dans des cuves fermées à température ambiante, et/ou conditionnée en fûts métalliques ou plastiques, tonnelets plastiques ou containers plastiques (matériau contact alimentaire).
The oil is stored in closed tanks at room temperature, and/or packed in metal or plastic drums, plastic kegs or plastic containers (food contact material).

Les conditionnements sont sécurisés et identifiés avec les mentions suivantes : dénomination du produit, numéro de lot, poids brut, poids net, date de fabrication, DLUO.

Packing is protected and identified with the following mentions: denomination of the product, batch number, gross weight, net weight, date of manufacture, best before date.

6. Conditions de conservation / Conditions of conservation :

Les conditions de conservation sont optimales lorsque l'huile est conservée en contenants pleins et fermés à l'abri de la lumière dans des locaux à température inférieure à 18°C.

The conditions of conservation are optimal when the oil is preserved in a full and closed packing away from light at a temperature below 18°C.

DLUO (Date Limite d'Utilisation Optimale) / *Best before date*: 12 mois à compter de la date de fabrication, dans l'emballage d'origine fermé et dans les conditions préconisées / *12 months as from the date of manufacture, in the original closed packing and in the recommended conditions.*

A l'expiration de la DLUO, l'huile conserve toutes ses caractéristiques nutritionnelles, fonctionnelles et de sécurité alimentaire. Son mode de fabrication, de conditionnement, ainsi que les préconisations de stockage sont étudiés pour permettre, le cas échéant, une utilisation au-delà de cette date en revalidant les caractéristiques analytiques.