

**Certificat d'analyse / Certificate of analysis**
**Lot n° / Batch nr : 0000046376**
**Date : 17.04.2023**
**Reference : 1006190000025**
**HUILE DE MAÏS RAFFINÉE ET WINTERISÉE CONFORME À LA PH. EUR. EN VIGUEUR  
REFINED AND WINTERISED CORN OIL CONFORM TO THE EUR. PH.**

Caractéristiques physico-chimiques / Analytical characteristics	METHODES	NORMES	RESULTATS
Caractères organoleptiques / Organoleptic characters	Interne / Internal	Liquide, limpide, odeur et goût neutres/ Clear liquid, neutral smell and taste	Conforme
Couleur / Colour		Jaune pâle à jaune/ Pale yellow to yellow	Conforme
Densité relative à 20°C / Relative density at 20°C	PE 2.2.5	ENVIRON/ABOUT 0.920	0.921
Indice de réfraction à 20°C / Refractive index at 20°C	PE 2.2.6	ENVIRON/ABOUT 1.474	1.473
Impuretés à réaction alcaline / Alkaline impurities	PE 2.4.19	Conforme	Conforme
Indice d'acide en mg KOH/g / Acid value in mg KOH/g	PE 2.5.1	0.00 - 0.50	0.20
Teneur en eau en % / Water content in %	PE 2.5.32	0.00 - 0.10	0.06
Indice de peroxyde en mEq O2/Kg / Peroxide value in mEq O2/Kg	PE 2.5.5	0.0 - 10.0	1.5
Teneur en insaponifiable en % / Unsaponifiable matter in %	PE 2.5.7	0.0 - 2.8	1.2

Répartition des acides gras (%) / Fatty acid composition (in %)	METHODES	NORMES	RESULTATS
C16:0 (acide palmitique / palmitic)	PE 2.4.22	8.6 - 16.5	11.6
C18:0 (acide stéarique / stearic)		0.0 - 3.3	1.7
C18:1 (acide oléique et isomère / oleic acid and isomer)		20.0 - 42.2	31.6
C18:2 (acide linoléique / linoleic)		39.4 - 65.6	52.5
C18:3 (acide linoléique / linolenic)		0.5 - 1.5	1.0
C20:0 (acide arachidique / arachidic)		0.0 - 0.8	0.4
C20:1 (acide gadoléique / eicosenoic)		0.0 - 0.5	0.4
C22:0 (Acide béhénique / behenic)		0.0 - 0.5	0.2
Somme des acides gras saturés < C16:0 / Sum of saturated fatty acids < C16:0		0.0 - 0.6	0.1
Tout autre acide gras / Any other fatty acid		CONFORME	Conforme

Composition des stérols / Sterols composition (in %)	METHODES	NORMES	RESULTATS
Brassicastérol / Brassicasterol /	PE 2.4.23	0.0 - 0.3	<0.1