



FICHE TECHNIQUE

Réf : FTHTo

Ind : b

Mise à jour du : 19/03/2018

HUILE BIOLOGIQUE DE TOURNESOL OLEIQUE

• Fiche d'information

Nomenclature INCI : Helianthus annuus Oil (High oleic Sunflower oil)

N° CAS : 8001-21-6

N° EINECS / ELINCS : 941-396-3

• Origine

Tournesol (*Helianthus annuus*) : Originaire d'Amérique du Nord, le Tournesol appartient à la famille des Astéracées (Composacées). Il est aussi prénommé « Grand Soleil » ou « Soleil des Jardins ». Le Tournesol oléique se distingue du Tournesol classique ou linoléique par des proportions différentes en acides gras qui constituent l'huile.

Le Tournesol est dit oléique lorsque sa teneur en acide gras mono-insaturé de type oléique est supérieure à 75 %.

L'huile de Tournesol oléique a une meilleure tenue aux températures élevées, type fritures, du fait que les Oméga 9 sont moins sensibles à l'oxydation que les Oméga 6.

Elle peut donc être utilisée pour tous types de cuisson et est une bonne alternative à l'huile d'olive.

• Variétés

Il existe plusieurs variétés de tournesol oléique ; ma sélection se fait en fonction des semences issues de l'agriculture biologique disponible sur le marché et de leur intérêt gustatif.

• Caractéristiques

C'est une huile très riche en acides gras essentiels de type Oméga 9 et en vitamine E.

Comme l'huile de Tournesol classique, sa couleur jaune aux reflets dorés n'est pas sans rappeler celle de la fleur de tournesol

• Procédé de Fabrication

Les graines sont dépoussiérées, triées, puis introduites directement dans la presse mécanique sans subir de préchauffage. Celles-ci sont entraînées par une vis sans fin au travers de couteaux pour être broyées et pressées ; le jus ainsi extrait s'écoule au travers des cages à barreaux.

Le liquide ainsi extrait subit quatre niveaux de filtration, du tamis inox au filtre 1µ.

Ce procédé artisanal d'extraction à froid me permet de garantir toutes les qualités nutritionnelles et gustatives de mes huiles.

Les huiles, en sortie de filtration, sont stockées directement dans des cuves inox à flotteur afin de les protéger de la lumière et de l'oxydation.

La mise en bouteille est réalisée via une remplisseuse automatique à partir des cuves.

Mes huiles sont à 100% pur jus de graines issues de l'Agriculture Biologique, sans adjonction d'autres huiles et additifs.

• Valeurs nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyenne pour 100g :

Energie	3700 kJ	900 kcal
Matières grasses (g)		100
Acide gras saturés (g)		7.8
Acides gras Mono insaturés (g)	Oméga 9	86
Acides gras Poly insaturés (g)		6.4
	dont Oméga 3 / 100 g	-
	Oméga 6 / 100 g	6.3
Vitamine E	mg / 100 g	30 à 50

• Utilisation

A utiliser pour tous types de cuisson et également en assaisonnement.

Astuce: pour favoriser le démoulage des gâteaux, graisser les moules avec de l'huile de tournesol oléique.

• Conditionnement

Il existe 2 types de conditionnement : bouteilles verres ou bidon fer blanc.

Taille emballage	Type emballage	Colisage	EAN 13	DLUO au conditionnement	Visuel
25 cl	Bouteille verre fumé	Carton de 18 u	3760229150067	24 mois	
50 cl	Bouteille verre fumé	Carton de 12 u	3760229150074	24 mois	
75 cl	Bouteille verre fumé	Carton de 12 u	3760229150081	24 mois	
3 L	Bidon fer Blanc	Carton 4 u	3760229150098	24 mois	
5 L	Bidon fer Blanc	Carton 4 u	3760229150104	24 mois	
10 L	Bidon fer Blanc	Sur demande uniquement	3760229150111		

Taille emballage	Type Conditionnement	L x l x H (mm)	Poids Conditionnement
25 cl	Carton de 18 u	240 x 183 x 241	9.2 kg
50 cl	Carton de 12 u	255 x 170 x 295	10.6 kg
75 cl	Carton de 12 u	276 x 204 x 315	15.0 kg
3 L	Carton 4 u	302 x 243 x 215	12.0 kg
5 L	Carton 4 u	302 x 243 x 315	20.5 kg

• Certification

Tous nos produits sont certifiés par ECOCERT France SAS Lieudit Lamothe Ouest 32600 L'Isle Jourdain.



Les licences et certificats sont téléchargeables soit sur :

<http://certificat.ecocert.com/?ln=fr>

Soit à la page :

<http://www.lagouttedorduplateau.com/index.htm>