



FICHE TECHNIQUE / SPECIFICATION SHEET

OLVE'True™ Argan

HUILE D'ARGAN VIERGE DESODORISEE BIOLOGIQUE ORGANIC VIRGIN DEODORISED ARGAN OIL

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

Dernière mise à jour / Last updating : 09 Mars 2023 / March 09th, 2023

Objet de la mise à jour/ Purpose of the update : Ajout de la marque commerciale OLVE'True™ - Augmentation de la DLUO et modification des parties 2 et 4 / addition of the OLVE'True™ trademark and increasing of the shelf-life and modification of the parts 2 and 4.

Date d'application/ Effective date: 09 Mars 2023 / March 09th, 2023

Remplace / Replaces: 27 septembre 2019 / September 27th, 2019

1. Description générale / General description :

Huile grasse obtenue à partir d'amandons d'argan par pression à froid puis désodorisée. Fatty oil obtained from argan seeds by cold pressure and deodorised.

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.

Usage / Use : Cosmétique / alimentaire* - Cosmetic / food *

* " Huile d'argan, huile végétale alimentaire pour assaisonnement " Mention obligatoire pour les conditionnements destinés au consommateur final

* "Argan oil, edible vegetable salad oil "essential information for the end-user's packing

2.1. Caractéristiques / Characteristics :	METHODES	NORMES
Odeur / Odour	Interne/Internal	Liquide, limpide, goût et odeur neutres Clear, liquid, neutral smell and taste
Couleur / Colour	Interne/Internal	Jaune/ Yellow
Densité relative à 20°C / Relative density at 20°C	PE 2.2.5	0.908 - 0.918
Absorbance spécifique mesurée au maximum à 270 nm Specific absorbance measured at 270nm	PE 2.2.25	Max. 0.6
Indice d'acide en mg KOH/g / Acid value in mg KOH/g	PE 2.5.1	Max. 4.0
Indice de peroxyde en méq.O ₂ /Kg / Peroxide value in meq.O ₂ /Kg	PE 2.5.5	Max. 10.0
Teneur en eau en % / Water content in %	PE 2.5.32	Max. 0.1
2.2. Répartition des acides gras (en %) / Fatty acid composition (in %) :	METHODES	NORMES
C16:0 (acide palmitique / palmitic acid)	PE 2.4.22	10.0 – 15.0
C18:0 (acide stéarique / stearic acid)		4.3 – 7.2
C18:1 (acide oléique / oleic acid)		43.0 – 50.0
C18:2 (acide linoléique / linoleic acid)		29.3 – 37.0
C22:1 (acide érucique / erucic acid)		Max 2.0
2.3. Composition des stérols (en %) / Sterols composition (in %) :	METHODES	PROFIL TYPE
Cholestérol / Cholesterol	PE 2.4.23	Max 0.2



Campestérol / <i>Campesterol</i>		Max 1.5
Stigmastérol / <i>Stigmasterol</i>		Max 1.0
Stigmasta-8,22-diène-3b-ol / <i>Stigmasta-8,22-diène-3b-ol</i>		2.0 – 6.0
Spinastérol / <i>Spinasterol</i>		34.0 – 44.0
Schottenol / <i>Schottenol</i>		44.0 – 50.0
Delta 7 Avénastérol / <i>Delta 7 Avenasterol</i>		4.0 – 7.0

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 ainsi qu'à leurs derniers amendements / *In accordance with regulations 1829/2003 EC & 1830/2003 EC and their annexes and last amendments.*

- Pesticides / *Pesticides* : Teneurs conformes au règlement CE 396/2005 et ses derniers amendements / *contents in compliance with regulation 396/2005 EC and its last amendments.*

- Contaminants alimentaires / *Food contaminants* : Conforme au Règlement (CE) 1881/2006 et à ses annexes ainsi que ses derniers amendements / *Conformity with the Regulation (EC) 1881/2006 and its annexes and last amendments.*

- 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).

Huile végétale qui cristallise à une température inférieure à 10°C. *Vegetable oil which cristallizes at a temperature below 10°C.*

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*: 24 mois à compter de la date de fabrication, dans l'emballage d'origine fermé et dans les conditions préconisées / *24 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.



At the best before date, the oil preserves all its nutritional and functional characteristics and is still safe for edible use. Its manufacturing process, its conditioning, as well as the applied storage are studied to allow, if necessary, a possible extent of its validity by reanalysing some of its characteristics.

7. Nomenclature/ Nomenclature:

Nom INCI / *INCI Name*: Argania spinosa kernel oil

Nom INCI Décision CE 2006/257/ *Decision CE 2006/257 INCI name* : Argania spinosa oil

Nom INCI Cosing / *INCI Cosing Name*: Argania spinosa kernel oil

N° CAS : 223747-87-3 / 299184-75-1

N° EINECS : -

Code douanier / *customs code* : Usage technique / *technical use* : 15 15 90 60 00

Usage alimentaire / *food use* : 15 15 90 99 99