

## Composition

La composition en acides gras de l'huile de colza raffinée est marquée par une teneur élevée en acide oléique (plus de 50%).

Acide gras	%	
	Standard	A faible teneur en acide érucique
Palmitique	1,5 - 6,0	2,5 - 7,0
Stéarique	0,5 - 3,1	0,8 - 3,0
Oléique	8,0 - 60,0	51,0 - 70,0
Linoléique	11,0 - 23,0	15,0 - 30,0
Alpha linoléinique	5,0 - 13,0	5,0 - 14,0
Erucique	>2,0 - 60	ND - 2,0



Siège : 1, rue Caporal Corbi, 20 300 Roches Noires - Casablanca  
Tél.: (+212) 522 67 93 38 - Fax : (+212) 522 35 47 92  
[www.lesieur-cristal.ma](http://www.lesieur-cristal.ma)

# Huile de colza

## FICHE TECHNIQUE



L'huile de colza (ou de canola) est obtenue par trituration des graines de colza (*Brassica napus* var. *napus*) originaires de Russie. Elle est particulièrement riche en vitamine E et offre un rapport oméga-6/oméga-3 conforme aux recommandations alimentaires.



# Huile de colza

## Production

Les principaux pays producteurs d'huile de colza sont la Chine, l'Allemagne, l'Inde et le Canada qui produisent à eux seuls plus de 60 % du tonnage mondial, qui a atteint environ 19 millions de tonnes d'huile.

## Process

Le raffinage améliore la qualité de l'huile de colza en la rendant limpide, inodore et stable. Le dégommage, la neutralisation, la décoloration et la désodorisation constituent les principaux traitements industriels donnant une huile raffinée à partir de l'huile brute. La neutralisation élimine les acides gras libres des huiles brutes pour éviter un rancissement ultérieur. La décoloration et la désodorisation débarrassent les huiles de leurs pigments et de leurs odeurs indésirables.

## Utilisations

Le premier débouché alimentaire de l'huile de colza est l'industrie alimentaire. Elle regroupe principalement la margarinerie, les mayonnaises et sauces émulsionnées, la biscuiterie et la conserverie (notamment de poissons)...



## Conservation

Comme la plupart des huiles végétales, l'huile de colza est mieux conservée quand elle est tenue à l'abri de la lumière et de la chaleur, et protégée du contact avec l'oxygène et les ions métalliques. Ces conditions permettent d'éviter le développement de toute saveur ou odeur de rance, de conserver son aspect liquide, sa couleur claire et toutes ses propriétés organoleptiques spécifiques.



## Qualité de l'huile de colza raffinée

### Caractéristiques physico-chimiques \*

#### Physiques

Densité relative à 20°C	0,910 - 0,920 «Standard»
Densité relative à 20°C	0,914 - 0,920 «A faible teneur en acide érucique»

#### Chimiques

Indice d'iode	94 - 120 «Standard»
Indice d'iode	105 - 126 «A faible teneur en acide érucique»
Indice de saponification	168 - 181 «Standard»
Indice de saponification	182 - 193 «A faible teneur en acide érucique»

\* Codex alimentarius



## Spécifications

Lesieur Cristal offre selon les cahiers des charges personnalisés de ses clients de l'huile de colza raffinée avec les spécifications et exigences souhaitées en conformité avec les standards de qualité les plus rigoureux.

Critères	Méthode d'analyse	Codex alimentarius (Max)	Lesieur Cristal (Max)	Référence réglementaire
Insaponifiables (g/Kg)	ISO 18609	20	20	Codex stan 210-199
Matières volatiles (%)	ISO 663	0,2	0,2	
Impuretés (%)	ISO 662	0,05	0,05	
Acidité (%)	ISO 660	0,3	0,08	Spécification interne
Indice de peroxyde ( méq O/Kg)	ISO 3960	10	3*	
Phosphore (mg/Kg)	NFT 60-228	Ns	10	
Savon (mg/Kg)	ISO 10539	5	5	Codex stan 210-199
Benzo (a) pyrène (µg/ Kg)	ISO 15302	Ns	2	Règlement 835/2011

Ns : Non spécifié  
\* Sortie usine