

## Tableau comparatif sur les huiles de colza

Analyse Norme-Méthode	unité	Huile de colza du commerce	Huile de colza pour la Béarnandie
Humidité NF V 04-401 Etuvage à 104 °C	g/100g		
Matières grasses totales Hydrolyse + extraction rapide à l'éther de p	g/100g		
Profils en acide gras NF ISO 5508/5509 Chromatographie en phase gazeuse	/		
Acide gras Oméga 3 NF ISO 5508/5509 Chromatographie en phase gazeuse	g/100g	6.50	12.44
Acide gras Oméga 6 NF ISO 5508/5509 Chromatographie en phase gazeuse	g/100g	20.80	19.89
Rapport oméga3/Oméga6 Calcul	/	3.20	1.6
Acides gras saturés NF ISO 5508/5509 Chromatographie en phase gazeuse	g/100g	7.70	7.01
Protéines Méthode de Kjeldahl	g/100g		
Acides gras mono-insaturés NF ISO 5508/5509 Chromatographie en phase gazeuse	g/100g	65.00	60.88
Acides gras poly-insaturés NF ISO 5508/5509 Chromatographie en phase gazeuse	g/100g	27.30	32.13
Acides gras NF ISO 5508/5509 Chromatographie en phase gazeuse	g/100g	0.00	0.00
Vitamine E HPLC	mg/100g		20.3

\* Analyzes made by the laboratory ADRIA NORMANDIE FRANCE



<b>Rapport Oméga 6 / Oméga 3</b>	<b>2.05</b>
<b>Rapport LA / ALA</b>	<b>2.04</b>
<b>Rapport AGS / ALA</b>	<b>0.80</b>