

N/Réf : 410000 / 28 780

Date : 06/01/2022

TOURTEAU DE COLZA
PREMIERE PRESSION A FROID

Spécifications	Valeurs	Cible	Unités	Méthodes
Humidité (extrait sec)	12 max		%	NF EN ISO 8534
Matière grasse	14 max		%	GRAVIMETRIE
Aspect	Sous forme de bouchons			VISUELLE
Protéines (brute)	30 max		%	ISO 5983-1
Cellulose	12 max		%	GRAVIMETRIE

Versions

10/04/2020	17/08/2020			

N/Réf : 410000 / 28 784

Date : 06/01/2022

TOURTEAU DE COLZA BIOLOGIQUE
PREMIERE PRESSION A FROID

Spécifications	Valeurs	Cible	Unités	Méthodes
Humidité (extrait sec)	12 max		%	NF EN ISO 8534
Matière grasse	14 max		%	GRAVIMETRIE
Aspect	Sous forme de bouchons			VISUELLE
Protéines (brute)	30 max		%	ISO 5983-1
Cellulose	12 max		%	GRAVIMETRIE

Versions

14/04/2020	17/08/2020			