



FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS  
ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE  
ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACION  
Rome, Viale delle Terme di Caracalla. Cables: FOODAGRI, Rome. Tel. 5797



WORLD HEALTH ORGANIZATION  
ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ  
Genève, Palais des Nations. Câbles: UNISANTÉ, Genève. Tél. 33 10 00

ALINORM 65/11  
Août 1965

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES  
COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS  
Troisième session, Rome, 19-29 octobre 1965

COMITE DU CODEX SUR LES GRAISSES ET LES HUILES

RAPPORT DE LA REUNION DE LONDRES 6-8 AVRIL 1965

1. Le Comité du Codex sur les graisses et les huiles a tenu sa seconde session à Londres, du 6 au 8 Avril 1965, sous la présidence de M. J.H.V.Davies (Grande-Bretagne). Cette session réunissait 36 délégués et observateurs de 16 gouvernements et 7 organismes internationaux. La liste des participants figure à l'annexe I. (supprimé)
2. Le Comité a pris note des commentaires présentés quant à la définition contenue dans le Paragraphe 5 du rapport sur sa première session. Le Comité a convenu que cette définition n'était pas entièrement satisfaisante, en particulier par suite du sens ambigu attribué au terme "comestible". Il a été toutefois admis qu'une définition générale ne s'imposait pas au stade actuel des travaux du Comité, puisque les normes détaillées afférentes à chaque produit distinct contiendraient des définitions particulières. Il a été également admis que la question de définition pourrait être prise en considération à un stade ultérieur des travaux du Comité.

Forme des normes

3. Le Comité a étudié la forme que devraient revêtir les normes destinées au Codex et a convenu que ces dernières devraient s'appliquer aux produits vendus directement au consommateur et porter sur la forme des ingrédients utilisée dans les produits vendus directement au consommateur. Il a été convenu d'examiner les normes préparées sous cette forme durant la prochaine session du Comité. Ces normes seraient établies suivant cinq rubriques générales, Définition - qui pourrait inclure l'origine de l'huile, la longueur de chaîne des acides gras, le degré d'insaturation la configuration des glycérides et des caractères distinctifs spéciaux s'ils existent - Caractères distinctifs

28894/F

de qualité, Additifs, Contaminants et Tests spéciaux, qui comprendraient - inter alia - les caractères généraux énumérés dans la note jointe au document Codex/Graisses et Huiles/Français/II.\* Il fallait aussi tenir compte des législations dans les pays membres.

#### Spécifications distinctives portant sur les graisses et huiles brutes

4. Le Comité s'est de nouveau penché sur les spécifications distinctives portant sur les graisses et huiles brutes et élaborées au cours de sa première session; il a accepté les spécifications figurant à l'annexe III au présent rapport. Il a été également convenu de diffuser ces spécifications parmi les gouvernements pour leur propre information comme illustrant les caractères de la plupart des échantillons de chaque graisse et huile, conformément à leur définition, mais il a été considéré qu'elles ne sauraient être interprétées comme des définitions intégrales incluant chaque échantillon authentique de ces graisses et huiles. Le Comité a aussi reconnu que les valeurs actuelles des caractères distinctives des graisses et huiles dépend souvent sur les conditions environnementales des végétaux et des animaux desquels elles sont dérivées. En conséquence des gammes spécifiées à l'avenir pourraient dépendre au degré de changement ayant lieu dans le modèle courant des conditions environnementales.
5. Le Comité a convenu de reporter son examen des spécifications afférentes au premier jus jusqu'au moment où il étudiera en même temps les spécifications portant sur diverses catégories de suifs. Le Comité a décidé de laisser en suspens pour l'instant les spécifications portant sur les huiles de hareng, de menhaden, de pilchard et d'anchois brutes. La gamme étendue d'indices relevés pour les caractères distinctifs de ces huiles prouve que leurs spécifications seraient d'une valeur limitée. Des renseignements complémentaires s'imposent avant l'élaboration de spécifications appropriées.
6. A l'égard des spécifications portant sur l'huile de babassou, l'huile de coprah et l'huile d'amande de palme, le Comité a décidé que l'Union Internationale de Chimie Pure et Appliquée devrait être priée d'envisager d'inclure dans ses méthodes un essai de valeur Kirschner. Le délégué de la République fédérale allemande a souligné la valeur de cette méthode pour la détermination des nombres A et B tels que l'IUPAC les a préparés. Le Comité a décidé de ne pas faire figurer ces méthodes dans les spécifications à l'heure actuelle par suite de l'insuffisance de renseignements disponibles sur l'étendue des valeurs A et B susceptibles d'être relatives aux diverses huiles et graisses examinées.
7. Le délégué de la République Fédérale d'Allemagne réserve la position de son gouvernement sur la révision des limites à fixer pour les matières non saponifiables et sur l'indice d'iode donné dans les spécifications de l'huile de colza.
8. Certaines délégations estiment qu'il serait utile d'inclure un indice de graisse solide et une valeur Boehmer comme tests spécifiques d'identifications pour le saindoux pur, non raffiné. Le Comité décide qu'il lui faut être mieux renseigné, notamment sur les limites à spécifier, pour être à même de prendre une décision ferme sur ces points. Il est convenu que le Secrétariat du Royaume-Uni devra solliciter de plus amples renseignements du Sous-Comité de l'Organisation Internationale de Normalisation sur la Viande et les Sous-produits de la viande (S.C.6 de ISO.TC/34) qui aurait récemment étudié les

méthodes d'analyse des graisses animales. Il est également convenu que les délégations doivent fournir au Secrétariat les renseignements dont elles disposent sur ces deux caractères.

#### Identification des graisses et huiles par chromatographie

9. Certaines délégations ont estimé que les techniques chromatographiques étaient parvenues à un stade assez avancé pour les inclure comme moyen propre à faciliter l'identification des graisses et huiles particulières. Le Comité a estimé que la prochaine étape devrait être constituée par une étude commune sur une échelle internationale d'échantillons cotés de graisses et huiles d'origine connue sur l'emploi des techniques chromatographique y inclus chromatographie au phases gazeuse/liquide et chromatographie en couche mince. Le Comité a étudié la possibilité d'organiser des essais communs afin d'obtenir des renseignements à brève échéance. Il a été convenu qu'il serait préférable de soumettre la question au Comité d'experts sur les méthodes d'analyse et de l'inviter à envisager de traiter les travaux effectués par l'IUPAC qui comptait publier une procédure normalisée pour chromatographie en phases gazeuse/liquide en juillet 1965.

#### Travaux futurs du Comité

10. Le Comité approuve, conformément à la décision enregistrée au paragraphe 3 ci-dessus, de prier le Secrétariat du Royaume-Uni d'établir, sous la forme convenue, un projet de normes, qui sera remis aux Membres et étudié à la prochaine réunion du Comité, pour les produits destinés à être consommés directement par l'homme, dont la liste suit:

- Saindoux et graisse du porc fondue
- Premier Jus
- Suifs
- Huile de soja
- Huile d'arachide
- Huile de graine de coton
- Huile de tournesol
- Huile de colza
- Huile de maïs
- Huile de sésame
- Huile de carthame

Il est également convenu que les délégations désireuses de faire des observations préalables, soit sur la forme de ces normes, soit sur leur contenu, devront communiquer leur point de vue au Secrétariat du Royaume-Uni avant le 1er juin 1965.

11. Le Comité reconnaît qu'il est important de préparer au plus tôt les normes des graisses de cuisine. Il estime cependant qu'elles exigeront presque certainement un type de norme différent de celui des produits cités au paragraphe 10 ci-dessus et qu'elles poseront des problèmes beaucoup plus complexes; il pense donc qu'il est matériellement impossible d'envisager l'étude d'une norme détaillée à la prochaine réunion. Il est convenu qu'en une première étape, le Secrétariat du Royaume-Uni établira en vue de la prochaine réunion un document où sera donnée une indication générale de la portée des problèmes à élucider et les types des produits à traiter.

12. Les délégations qui n'ont pas encore soumis les détails des règlements et des normes de leur pays applicables aux produits cités aux paragraphes 11 et 12, ont été priées de fournir au Secrétariat du Royaume Uni des renseignements avant le 1er Juin 1965.

#### Margarine

13. Le Comité a pris note de la décision de la Commission du Codex Alimentarius d'élargir la portée du mandat du Comité à la margarine. Il a aussi pris note que le projet de norme préparé par la Fédération Internationale des Associations de la Margarine n'a pas encore été soumis au Comité. Le Comité Exécutive de la Commission après avoir reçu le projet de norme préparé par I.F.M.A. décidera s'il va le remettre au Comité ou directement à la Commission.

#### L'huile d'Olive

14. Enfin, le Comité étudie les mesures à prendre à la suite de la décision que la Commission du Codex Alimentarius a prise à sa seconde session d'élargir la portée du mandat du Comité à l'huile d'olive. Comme la Commission désire que les travaux relatifs à une norme de l'huile d'olive à inclure dans le Codex soient poursuivis en collaboration avec le Conseil International de l'Huile d'Olive, le Comité a prié le Secrétariat du Royaume-Uni d'écrire en son nom, au Conseil et aux Membres de la Commission ayant une importante production d'huile d'olive, pour solliciter leur point de vue sur la forme que les normes devraient adopter en vue de la rédaction finale d'une norme convenable.

méthodes d'analyse des graisses animales. Il est également convenu que les délégations doivent fournir au Secrétariat les renseignements dont elles disposent sur ces deux caractères.

#### Identification des graisses et huiles par chromatographie

9. Certaines délégations ont estimé que les techniques chromatographiques étaient parvenues à un stade assez avancé pour les inclure comme moyen propre à faciliter l'identification des graisses et huiles particulières. Le Comité a estimé que la prochaine étape devrait être constituée par une étude commune sur une échelle internationale d'échantillons cotés de graisses et huiles d'origine connue sur l'emploi des techniques chromatographique y inclus chromatographie au phases gazeuse/liquide et chromatographie en couche mince. Le Comité a étudié la possibilité d'organiser des essais communs afin d'obtenir des renseignements à brève échéance. Il a été convenu qu'il serait préférable de soumettre la question au Comité d'experts sur les méthodes d'analyse et de l'inviter à envisager de traiter les travaux effectués par l'IUPAC qui comptait publier une procédure normalisée pour chromatographie en phases gazeuse/liquide en juillet 1965.

#### Travaux futurs du Comité

10. Le Comité approuve, conformément à la décision enregistrée au paragraphe 3 ci-dessus, de prier le Secrétariat du Royaume-Uni d'établir, sous la forme convenue, un projet de normes, qui sera remis aux Membres et étudié à la prochaine réunion du Comité, pour les produits destinés à être consommés directement par l'homme, dont la liste suit:

- Saindoux et graisse du porc fondue
- Premier Jus
- Suifs
- Huile de soja
- Huile d'arachide
- Huile de graine de coton
- Huile de tournesol
- Huile de colza
- Huile de maïs
- Huile de sésame
- Huile de carthame

Il est également convenu que les délégations désireuses de faire des observations préalables, soit sur la forme de ces normes, soit sur leur contenu, devront communiquer leur point de vue au Secrétariat du Royaume-Uni avant le 1er juin 1965.

11. Le Comité reconnaît qu'il est important de préparer au plus tôt les normes des graisses de cuisine. Il estime cependant qu'elles exigeront presque certainement un type de norme différent de celui des produits cités au paragraphe 10 ci-dessus et qu'elles poseront des problèmes beaucoup plus complexes; il pense donc qu'il est matériellement impossible d'envisager l'étude d'une norme détaillée à la prochaine réunion. Il est convenu qu'en une première étape, le Secrétariat du Royaume-Uni établira en vue de la prochaine réunion un document où sera donnée une indication générale de la portée des problèmes à élucider et les types des produits à traiter.

12. Les délégations qui n'ont pas encore soumis les détails des règlements et des normes de leur pays applicables aux produits cités aux paragraphes 11 et 12, ont été priées de fournir au Secrétariat du Royaume Uni des renseignements avant le 1er Juin 1965.

#### Margarine

13. Le Comité a pris note de la décision de la Commission du Codex Alimentarius d'élargir la portée du mandat du Comité à la margarine. Il a aussi pris note que le projet de norme préparé par la Fédération Internationale des Associations de la Margarine n'a pas encore été soumis au Comité. Le Comité Exécutive de la Commission après avoir reçu le projet de norme préparé par I.F.M.A. décidera s'il va le remettre au Comité ou directement à la Commission.

#### L'huile d'Olive

14. Enfin, le Comité étudie les mesures à prendre à la suite de la décision que la Commission du Codex Alimentarius a prise à sa seconde session d'élargir la portée du mandat du Comité à l'huile d'olive. Comme la Commission désire que les travaux relatifs à une norme de l'huile d'olive à inclure dans le Codex soient poursuivis en collaboration avec le Conseil International de l'Huile d'Olive, le Comité a prié le Secrétariat du Royaume-Uni d'écrire en son nom, au Conseil et aux Membres de la Commission ayant une importante production d'huile d'olive, pour solliciter leur point de vue sur la forme que les normes devraient adopter en vue de la rédaction finale d'une norme convenable.

COMMISSION MIXTE FAO/OMS CODEX ALIMENTARIUS  
COMITE SUR LES GRAISSES ET HUILES

Projets de normes pour des graisses et huiles alimentaires  
destinées pour consommation humaine directe

1. Conformément au but de la Commission du Codex Alimentarius le secrétariat du Royaume Uni suggère que la préparation des projets de normes pour inclusion définitive dans le Codex est justifiée pour les produits suivants:

Saïndoux  
Margarine  
Suif  
Graisse de ménage  
Huile d'olive

et pour les huiles végétales raffinées suivantes:

Huile d'Arachide  
Huile de coton  
Huile de maïs  
Huile de Colza  
Huile de Carthame  
Huile de Sésame  
Huile de Soja  
Huile de Tournesol

Ces listes devraient être regardées comme sélections initiales. Il se peut que le Comité voudrait suggérer d'autres produits pour des études additionnelles.

2. Les critères suggérés pour inclusion dans les projets de normes sont énumérés dans le feuillet ci-après. Il est suggéré que chaque norme est divisé en trois parties. La première partie embrasse les caractères généraux, communs à toutes les huiles. La deuxième partie se rapport aux caractères particuliers des huiles individuelles. La troisième partie se rapport aux tests spéciaux appliqués à chaque huile afin de garantir qu'elle n'ait pas été falsifiée.

Projet de Norme Proposé  
(Schéma)

Définition:

Spécification:

(a) Caractères généraux

Eau et matières entraîables à 105°C (%)

Impuretés (%)

Indice d'acide (mg KOH/g de l'huile)

Indice de peroxide (ml  $\frac{N}{500}$  de thiosulfate/g)

Antioxygènes

Huiles minérales

Impuretés métalliques

Arsenic (As)

Plomb (Pb)

Cuivre (Cu)

Fer (Fe)

(b) Caractères spécifiques

Couleur

Odeur

Saveur

Densité (20°C/eau à 20°C)

Matière insaponifiable (%)

Indice de saponification (mg KOH/g de l'huile)

Indice d'iode (Wijs)

(c) Tests spéciaux

Huile de Coton

Huile de Sésame

Huile d'Arachide

Indice de Reichert

Indice de Polenske

Indice de Kirschner

Titre (°C)

COMMISSION MIXTE FAO/OMS DU CODEX ALIMENTARIUSCOMITE DU CODEX SUR LES GRAISSES ET LES HUILESIndex des Projets de Normes pour les Graisses et les Huiles Brutes\*

<u>Nom de l'Huile</u>	<u>Feuillet No.</u>
ARACHIDE	1
BABASSU	2
COCO	3
COTON	4
PAMPLEMOUSSE	5
MAÏS	6
MOUTARDE	7
PALME	8
PALMISTE	9
COLZA y-compris RABETTE, JAMBA, NAVETTE ET RAVISON, SARSON ET TORIA	10
CARTHAME	11
SESAME	12
BASSIE (syn. Beurre de Galam)	13
SOJA	14
TOURNESOL	15
SAINDOUX	16
BALEINE	17

\*Les projets de normes contenus dans cette annexe ne sont présentés que pour information: voir paragraphe 4 du rapport.

NOM: HUILE D'ARACHIDE

TYPE: BRUTE

DEFINITION: L'huile dérivée des arachides (les graines d'Arachis hypogaea)CARACTERES DISTINCTIFS:

	<u>GAMME ORDINAIRE</u>	
<u>DENSITE:</u> (20°C/eau à 20°C)	0.914 - 0.917	
<u>INDICE DE REFRACTION:</u> ( $n_D^{40^\circ C}$ )	1.460 - 1.465	
<u>INDICE DE SAPONIFICATION:</u> (mg.KOH/g. de l'huile)	188 - 196	
<u>MATIERE INSAPONIFIABLE:</u> (%)	1.0 (maximum)	
<u>INDICE D'IODE:</u> (Wijs)	80 - 105	
<u>TAUX D'ACIDE ARACHIDIQUE ET D'ACIDES GRAS SUPERIEURS:</u> (%)	4.8 (minimum) déterminé par :-	(a) <u>Renard Test Modifié.</u> Section 26.055, Official Methods of Analysis of the Association of Official Agricultural Chemists, Ninth Edition (1960).
		ou (b) <u>Arachide Test (Evers)</u> Page 97, British Standard 684: 1958.

NOM: HUILE DE BABASSU

TYPE: BRUTE

DEFINITION: L'huile dérivée des graines du fruit de Palme Babassu  
(Attalea funifera ou Orbignya speciosa)

CARACTERES DISTINCTIFS:

	<u>GAMME ORDINAIRE</u>	
<u>DENSITE</u> : (40°C/eau a 20°C)	0.905-0.908	} Méthode de l'IUPAC } excepte qu'une solution } aqueuse d'hydroxyde de } barium 0.1 N est utilisée } au lieu d'hydroxyde de } sodium 0.1 N pour Indice } Reichert.  } <u>Méthode suggérée</u> } page 70, British } Standard 684: 1958
<u>INDICE DE REFRACTION</u> : ( $n_D^{40^\circ C}$ )	1.448-1.451	
<u>INDICE DE SAPONIFICATION</u> : (mg.KOH/g. de l'huile)	245-255	
<u>MATIERE INSAPONIFIABLE</u> : (%)	1.2 (maximum)	
<u>INDICE REICHERT</u> :	5.5-6.5	
<u>INDICE POLENSKE</u> :	10-13	
<u>INDICE KIRSCHNER</u> :	1	
<u>INDICE D'IODE</u> : (Wijs)	10-18	

NOM: HUILE DE COCO

TYPE: BRUTE

DEFINITION: L'huile dérivée d'entières noix desséchées (copra) du coco  
(le fruit de Cocos nucifera)

CARACTERS DISTINCTIFS:

	<u>GAMME ORDINAIRE</u>	
<u>DENSITE:</u> (40°C/eau à 20°C)	0.909-0.914	
<u>INDICE DE REFRACTION:</u> ( $n_D^{40^\circ C}$ )	1.448-1.450	
<u>INDICE DE SAPONIFICATION:</u> (mg.KOH/g. de l'huile)	248-264	
<u>MATIERE INSAPONIFIABLE MATTER:</u> (%)	0.8 (maximum)	
<u>INDICE REICHERT:</u>	6-8	) Méthode de l'IUPAC excepté qu'une solution aqueuse d'hydroxyde de barium 0.1 N est utilisée au lieu d'hydroxyde de sodium 0.1 N pour Indice Reichert.
<u>INDICE POLENSKE:</u>	14-18	
<u>INDICE KIRSCHNER:</u>	1.6-1.9	) <u>Méthode Suggérée</u> page 70, British Standard 684:1958
<u>INDICE D'IODE:</u> (Wijs)	7-11	

NOM: HUILE DE COTON

TYPE: BRUTE

DEFINITION: L'huile dérivée des graines de divers espèces cultivés  
de Gossypium.

CARACTERES DISTINCTIFS:

	<u>GAMME ORDINAIRE</u>	
<u>DENSITE:</u> (20°C/eau à 20°C)	0.918-0.926	
<u>INDICE DE REFRACTION:</u> ( $n_D^{40^\circ C}$ )	1.458-1.463	
<u>INDICE DE SAPONIFICATION:</u> (mg. KOH/g. de l'huile)	189-198	
<u>MATIERE INSAPONIFIABLE:</u> (%)	1.5 (maximum)	
<u>INDICE D'IODE:</u> (Wijs)	99-115	
<u>TESTS DISTINCTIFS:</u>	.....	Halphen Test (A.O.C.S. official Method Cb. 1-25).

NOM: HUILE DE PAMPLEMOUSSE

TYPE: BRUTE

DEFINITION: L'huile dérivée des graines du pamplemousse (Vitis vinifera)

CARACTERES DISTINCTIFS:

	<u>GAMME ORDINAIRE</u>
<u>DENSITE:</u> (20°C/eau à 20°C)	0.920-0.927
<u>INDICE DE REFRACTION:</u> ( $n_D^{40^\circ C}$ )	1.465-1.468
<u>INDICE DE SAPONIFICATION:</u> (mg.KOH/g. de l'huile)	175-200
<u>MATIERE INSAPONIFIABLE:</u> (%)	2.0 (maximum)
<u>INDICE D'IODE:</u> (Wijs)	94-143

NOM: MAIS

TYPE: BRUTE

DEFINITION: L'huile dérivée des embryos de maïs (les embryos de Zea mays L.)

CARACTERES DISTINCTIFS:

	<u>GAMME ORDINAIRE</u>
<u>DENSITE:</u> (20°C/eau à 20°C)	0.917-0.925
<u>INDICE DE REFRACTION:</u> ( $n_D^{40^\circ C}$ )	1.465-1.468
<u>INDICE DE SAPONIFICATION:</u> (mg.KOH/g. de l'huile)	187-195
<u>MATIERE INSAPONIFIABLE:</u> (%)	2.8 (maximum)
<u>INDICE D'IODE:</u> (Wijs)	103-128

NOM: HUILE DE MOUTARDE

TYPE: BRUTE

DEFINITION: L'huile dérivée des graines de moutarde blanche (Brassica alba), de moutarde brune (Brassica juncea) et de moutarde noire (Brassica nigra).

CARACTERES DISTINCTIFS:

	<u>GAMME ORDINAIRE</u>
<u>DENSITE:</u> (20°C/eau à 20°C)	0.915-0.921
<u>INDICE DE REFRACTION:</u> ( $n_D^{40^\circ C}$ )	1.461-1.469
<u>INDICE DE SAPONIFICATION:</u> (mg.KOH/g. de l'huile)	170-184
<u>MATIERE INSAPONIFIABLE MATTER:</u> (%)	1.5 (maximum)
<u>INDICE D'IODE:</u> (Wijs)	92-125

NOM: HUILE DE PALME

FEUILLET NO: 8

DEFINITION: L'huile dérivée des pulpes extérieurs du fruit de palme  
(*Elaeis guineensis*)

TYPE: CRUDE

CARACTERS DISTINCTIFS:

	<u>GAMME ORDINAIRE</u>
<u>DENSITE:</u> (40°C/eau à 20°C)	0.904-0.908
<u>INDICE DE REFRACTION:</u> ( $n_D^{40^\circ C}$ )	1.453-1.459
<u>TITRE:</u> (°C)	40-47
<u>INDICE DE SAPONIFICATION:</u> (mg.KOH/g. de l'huile)	195-210
<u>MATIERE INSAPONIFIABLE:</u> (%)	1.0 (maximum)
<u>INDICE D'IODE:</u> (Wijs)	46-57

NOM: HUILE DE PALMISTE

TYPE: BRUTE

DEFINITION: L'huile dérivée des graines de palmiste (les graines du fruit de palme (Elaeis guineensis))

CARACTERES DISTINCTIFS:

	<u>GAMME ORDINAIRE</u>	
<u>DENSITE:</u> (40°C/eau à 20°C)	0.898-0.912	
<u>INDICE DE REFRACTION:</u> ( $n_D^{40^\circ C}$ )	1.449-1.452	
<u>INDICE DE SAPONIFICATION:</u> (mg.KOH/g. de l'huile)	242-255	
<u>MATIERE INSAPONIFIABLE:</u> (%)	1.0 (maximum)	
<u>INDICE REICHERT:</u>	4-7	) Méthode de l'IUPAC ) excepté qu'une solution ) aqueuse d'hydroxyde de ) barium 0.1 N est utilisée ) au lieu d'hydroxyde de ) sodium 0.1 N pour Indice ) Reichert.
<u>INDICE POLENSKE:</u>	9-12	
<u>INDICE KIRSCHNER:</u>	0.8-1.2	<u>Méthode Suggérée</u> page 70, British Standard 684: 1958
<u>INDICE D'IODE:</u> (Wijs)	13-23	

NOM: HUILE DE COLZA y compris RABETTE,  
JAMBA, NAVETTE ET RAVISON, SARSON  
ET TORIA.

TYPE: BRUTE

DEFINITION: L'huile dérivée des graines de Brassica campestris et  
variétés, Brassica napus et Brassica tournefortii

CARACTERES DISTINCTIFS:

	<u>GAMME ORDINAIRE</u>	
<u>DENSITE</u> : (20°C/eau à 20°C)	0.910-0.920	
<u>INDICE DE REFRACTION</u> : ( $n_D^{40^\circ C}$ )	1.465-1.469	
<u>INDICE DE SAPONIFICATION</u> : (mg.KOH/g. de l'huile)	168-181	
<u>MATIERE INSAPONIFIABLE</u> : (%)	2.0 (maximum)	
<u>INDICE D'IODE</u> : (Wijs)	97-120	
<u>INDICE DE CRISMER</u> (par AOCS Official Method Cb4-35)	80-85	

NOM: HUILE DE CARTHAME

TYPE: BRUTE

DEFINITION: L'huile dérivée des graines de carthame (les grains de Carthamus tinctorius)

CARACTERES DISTINCTIFS:

	<u>GAMME ORDINAIRE</u>
<u>DENSITE:</u> (20°C/eau à 20°C)	0.922-0.927
<u>INDICE DE REFRACTION:</u> ( $n_D^{40^\circ C}$ )	1.467-1.469
<u>INDICE DE SAPONIFICATION:</u> (mg.KOH/g. de l'huile)	186-198
<u>MATIERE INSAPONIFIABLE:</u> (%)	1.5 (maximum)
<u>INDICE D'IODE:</u> (Wijs)	135-150

NOM: HUILE DE SESAME

TYPE: CRUDE

DEFINITION: L'huile dérivée des graines de sésame (les graines de Sesamum indicum L.)CARACTERES DISTINCTIFSDENSITE: (20°C/eau à 20°C)GAMME ORDINAIRE

0.915-0.923

INDICE DE REFRACTION: ( $n_D^{40^\circ C}$ )

1.465-1.469

INDICE DE SAPONIFICATION: (mg.KOH/g. de l'huile)

187-195

MATIERE INSAPONIFIABLE: (%)

2.0 (maximum)

INDICE D'IODE: (Wijs.)

104-120

TESTS DISTINCTIF:

.....

Méthodes suggérées(a) Villavechia  
Test modifiéeAmerican Oil Chemists'  
Society Official Method  
Cb2-40ou(b) Sesame Test  
(Baudouin)page 96, British  
Standard 684: 1958

NOM: HUILE DE BASSIE (syn. Beurre de Galam)

TYPE: BRUTE

DEFINITION: L'huile dérivée des graines de la noix de Bassia  
(ou Butyrospermum) Parkii.

CARACTERES DISTINCTIFS:

	<u>GAMME ORDINAIRE</u>
<u>DENSITE</u> : (40°C/eau à 20°C)	0.898-0.909
<u>INDICE DE REFRACTION</u> : ( $n_D^{40^\circ C}$ )	1.463-1.467
<u>INDICE DE SAPONIFICATION</u> : (mg.KOH/g. de l'huile)	178-198
<u>MATIERE INSAPONIFIABLE</u> : (%)	10.0 (maximum)
<u>INDICE D'IODE</u> : (Wijs)	52-70

NOM: HUILE DE SOJA

TYPE: BRUTE

DEFINITION: L'huile dérivée du soja (les graines de Glycine max L  
ou Glycine hispida)CARACTERES DISTINCTIFS:

	<u>GAMME ORDINAIRE</u>
<u>DENSITE</u> : (20°C/eau à 20°C)	0.919-0.925
<u>INDICE DE REFRACTION</u> : ( $n_D^{40^\circ C}$ )	1.466-1.470
<u>INDICE DE SAPONIFICATION</u> : (mg.KOH/g. de l'huile)	189-195
<u>MATIERE INSAPONIFIABLE</u> : (%)	1.5 (maximum)
<u>INDICE D'IODE</u> : (Wijs)	120-143

NOM: HUILE DE TOURNESOL

TYPE: BRUTE

DEFINITION: L'huile dérivée des graines de tournesol  
(les graines de Helianthus annuus)

CARACTERES DISTINCTIFS:

	<u>GAMME ORDINAIRE</u>
<u>DENSITE:</u> (20°C/eau à 20°C)	0.918-0.923
<u>INDICE DE REFRACTION:</u> ( $n_D^{40^\circ C}$ )	1.467-1.469
<u>INDICE DE SAPONIFICATION:</u> (mg.KOH/g. de l'huile)	188-194
<u>MATIERE INSAPONIFIABLE:</u> (%)	1.5 (maximum)
<u>INDICE D'IODE:</u> (Wijs)	110-143

NOM: SAINDOUX

TYPE: PUR, NON-RAFFINE

DEFINITION: La graisse fondue des tissus adipeux fraîches, propres et sains des porcs (sus scrofa) en bon santé au temps d'abattage et jugée convenable pour consommation humaine par un expert reconnu légalement par les autorités nationales appropriées. Les tissus ne doivent pas comprendre les os, la peau détachée, la peau de tête, les oreilles, les queues, les organes, les trachées, les grands vaisseaux sanguins, des déchets de graisse, des produits d'écumage, des sédiments, des pressis etc., et doivent être presque exempt de tissu musculaire et de sang.

CARACTERES DISTINCTIFS:

	<u>GAMME ORDINAIRE</u>
<u>DENSITE:</u> (40°C/eau à 20°C)	0.896-0.904
<u>INDICE DE REFRACTION:</u> ( $n_D^{40^\circ C}$ )	1.448-1.460
<u>TITRE:</u> (°C)	32-45
<u>INDICE DE SAPONIFICATION:</u> (mg.KOH/g. de l'huile)	192-203
<u>MATIERE INSAPONIFIABLE:</u> (%)	1.0 (maximum)
<u>INDICE D'IODE:</u> (Wijs)	45-70

NOM: HUILE DE BALEINE

DEFINITION: L'huile dérivée des baleines (Mystacoceti) à l'exclusion des cachalots (Odontoceti).

CARACTERES DISTINCTIFS:

	<u>GAMME ORDINAIRE</u>
<u>DENSITE:</u> (20°C/eau à 20°C)	0.914-0.924
<u>INDICE DE REFRACTION:</u> ( $n_D^{40^\circ C}$ )	1.463-1.467
<u>INDICE DE SAPONIFICATION:</u> (mg.KOH/g. de l'huile)	188-202
<u>MATIERE INSAPONIFIABLE:</u> (%)	2.0 (maximum)
<u>INDICE D'IODE:</u> (Wijs)	105-137