

Votre contact service client

BioMolNantes@eurofinsFR.com
+33 2 72 64 74 14

www.eurofins.com/fr-fr/analyses-alimentaires

Echantillon N° : 800-2026-00022783

Commande n° : 800-2026-006586

Code client : A01935297NS1

Reçu au Laboratoire le : 27/05/2026

Date de début d'analyse : 27/05/2026

Date de fin d'analyse : 05/06/2026

Température de réception : Température ambiante

Informations données par le Client

Référence Client / Description : 1 / huile de nigelle

N° lot : HUI0526

DLC/DLUO : 05/2029

Code	Paramètres [Méthode]	Résultats	Conversion en unité de volume	Valeurs Guide
Sample Analytical Portion				
Bilan énergétique				
Y5CEN	Calcul des valeurs énergétiques [selon règlement UE n°1169/2011, Calcul]			
	Valeur énergétique (en kcal) (2)	843 kcal/100 g	782,41 kcal/100 ml	
	Valeur énergétique (en kJ) (2)	3 467 kJ/100 g	3 216,59 kJ/100 ml	
Analyses compositionnelles				
C0090	Protéines (Kjeldahl) [Méthode interne, Kjeldahl (Titrimétrie)]			
UC	Azote total (2)	< 0,08 g/100 g	<0,07 g/100 ml	
UC	Protéines (Nx6.25) (Kjeldahl) (2)	< 0,5 g/100 g	<0,46 g/100 ml	
A7015	Densité à 20°C [Méthode interne, Densimétrie]			
TV	Densité relative (20°C) (3)	0,9295 ± 0,0008		
TV	Masse volumique (3)	0,9278 ± 0,0008 g/cm³		
Y5929	Glucides estimés négligeable [Calcul]			
	Glucides (négligeable) (2)	négligeable(s)		
AA480	Profil des sucres [Méthode interne, Chromatographie ionique - Ampérométrie pulsée]			
	Somme des sucres réducteurs (2)	< 0,2 g/100 g	<0,19 g/100 ml	
	Lactose (2)	< 0,2 g/100 g	<0,19 g/100 ml	
	Maltose (2)	< 0,2 g/100 g	<0,19 g/100 ml	
	Fructose (2)	< 0,2 g/100 g	<0,19 g/100 ml	
	Saccharose (2)	< 0,2 g/100 g	<0,19 g/100 ml	
	Glucose (2)	< 0,2 g/100 g	<0,19 g/100 ml	
	Somme des sucres (mono et disaccharides) (2)	< 0,2 g/100 g	<0,19 g/100 ml	
AAC07	Lipides par différence [Calcul, Calcul]			
	Lipides (calculés) (2)	93,7 g/100 g	86,91 g/100 ml	
AA009	Cendres [Méthode interne, Gravimétrie]			
UC	Cendres brutes (2)	< 0,25 g/100 g	<0,23 g/100 ml	
AA005	Humidité et matières volatiles des corps gras [Méthode interne, Thermogravimétrie]			
UC	Humidité (2)	6,33 ± 0,31 g/100 g		
UC	Extrait sec (2)	93,67 g/100 g		

Code	Paramètres [Méthode]	Résultats	Conversion en unité de volume	Valeurs Guide
Analyses élémentaires				
Y5NA1	Sodium [Méthode interne , ICP/AES]			
UC	Sodium (Na) (2)	< 0,005 g/100 g		<0,00 g/100 ml
UC	Sel (calc. du Na) (2)	< 0,013 g/100 g		<0,01 g/100 ml
Profil des acides gras				
AA25P	Profil des acides gras (% relatif) [Méthode interne , GC/FID [Calcul % relatif]]			
UC	Acides gras saturés (2)	15,16 ± 1,21 %		
UC	Acides gras monoinsaturés cis (2)	22,51 ± 1,48 %		
UC	Acides gras polyinsaturés cis (2)	62,15 ± 2,47 %		
UC	Acides gras trans (2)	0,07 ± 0,06 %		
UC	Autres acides gras (2)	< 0,05 %		
UC	Acides gras trans rapportés à la matière grasse (2)	0,07 ± 0,06 g/100 g de matière grasse		
UC	Acides gras omega 3 (2)	0,26 ± 0,14 %		
UC	Acides gras omega 6 (2)	59,42 ± 2,42 %		
UC	Rapport omega 6 / omega 3 (2)	226,67		
UC	Acides gras non quantifiables (2)	< 0,05 %		
UC	C4:0 Ac. butyrique (2)	< 0,05 %		
UC	C6:0 Ac. caproïque (2)	< 0,05 %		
UC	C7:0 Ac. énanthique (2)	< 0,05 %		
UC	C8:0 Ac. caprylique (2)	< 0,05 %		
UC	C9:0 Ac. pélargonique (2)	< 0,05 %		
UC	C10:0 Ac. caprique (2)	< 0,05 %		
UC	C11:0 Ac. undécylrique (2)	< 0,05 %		
UC	C11:1 Ac. undécylénique (2)	< 0,05 %		
UC	C12:0 Ac. laurique (2)	< 0,05 %		
UC	C12:1 Ac. laurooléique (2)	< 0,05 %		
UC	C13:0 Ac. tridécylique (2)	< 0,05 %		
UC	C13:1 Ac. tridécyénique (2)	< 0,05 %		
UC	C14:0 Ac. myristique (2)	0,17 ± 0,11 %		
UC	C14:1 (n-5c) Ac. myristoléique (2)	< 0,05 %		
UC	C14:1 (n-5t) Ac. myristoléique (2)	< 0,05 %		
UC	C15:0 Ac. pentadécylrique (2)	< 0,05 %		
UC	C15:1 (n-5c) Ac. pentadécenoïque (2)	< 0,05 %		
UC	C15:1 (n-5t) Ac. pentadécenoïque (2)	< 0,05 %		
UC	C16:0 Ac. palmitique (2)	11,87 ± 1,07 %		
UC	C16:1 (n-7c) Ac. palmitoléique (2)	0,23 ± 0,13 %		
UC	C16:1 (n-7t) Ac. palmitelaidique (2)	< 0,05 %		
UC	C17:0 Ac. margarique (2)	0,06 ± 0,06 %		
UC	Somme des isomères C17:1 cis (ac. heptadécenoïque) (2)	< 0,05 %		
UC	C17:1 (n-7t) Ac. heptadécenoïque (2)	< 0,05 %		
UC	C18:0 Ac. stéarique (2)	2,88 ± 0,52 %		
UC	C18:1 (n-6c) (2)	< 0,05 %		
UC	C18:1 (n-7c) Ac. vaccénique (2)	0,93 ± 0,28 %		

Code	Paramètres [Méthode]	Résultats	Conversion en unité de volume	Valeurs Guide
Profil des acides gras				
UC	C18:1 (n-7t) Ac. transvaccénique (2)	< 0,05 %		
UC	C18:1 (n-9c) Ac. oléique (2)	21,01 ± 1,43 %		
UC	C18:1 (n-9t) + C18:1 (n-12t) (2)	< 0,05 %		
UC	C18:2 (9c,11t) Ac. linoléique conjugué (2)	< 0,05 %		
UC	C18:2 (n-6c) Ac. linoléique (LA) ω6 (2)	59,42 ± 2,42 %		
UC	C18:2 (n-6t) Ac. linolélaïdique (2)	< 0,05 %		
UC	C18:2 t2 (2)	0,07 ± 0,06 %		
UC	C18:3 (n-3) Ac. α-linolénique (ALA) ω3 (2)	0,26 ± 0,14 %		
UC	C18:3 (n-6) Ac. γ-linolénique (GLA) ω6 (2)	< 0,05 %		
UC	C18:3 t3 (C18:3 t1+C18:3 t2) (2)	< 0,05 %		
UC	C18:4 (n-3) Ac. moroctique ω3 (2)	< 0,05 %		
UC	C19:0 Ac. nonadécylique (2)	< 0,05 %		
UC	C19:1 (n-12t) (2)	< 0,05 %		
UC	C19:1 (n-9t) (2)	< 0,05 %		
UC	C20:0 Ac. arachidique (2)	0,19 ± 0,12 %		
UC	C20:1 (n-9c) Ac. gondoïque (2)	0,34 ± 0,16 %		
UC	C20:1 (n-9t) + C18:2 (10t,12c) + C20:1 (n-15c) (2)	< 0,05 %		
UC	C20:2 (n-6c) Ac. éicosadiénoïque (2)	2,47 ± 0,48 %		
UC	C20:3 (n-3c) Ac. eicosatriénoïque (2)	< 0,05 %		
UC	C20:3 (n-6c) Ac. eicosatriénoïque (DHGLA) (2)	< 0,05 %		
UC	C20:4 (n-6c) Ac. arachidonique (AA) ω6 (2)	< 0,05 %		
UC	C20:5 (n-3c) Ac. eicosapentaénoïque (EPA) ω3 (2)	< 0,05 %		
UC	C21:0 Ac. hénéicosanoïque (2)	< 0,05 %		
UC	C22:0 Ac. béhénique (2)	< 0,05 %		
UC	C22:1 (n-11) Ac. cétoléique (2)	< 0,05 %		
UC	C22:1 (n-9c) Ac. érucique (2)	< 0,05 %		
UC	C22:1 (n-9t) Ac. brassidique (2)	< 0,05 %		
UC	C22:2 (n-6c) Ac. docosadiénoïque (2)	< 0,05 %		
UC	C22:3 (n-3c) + C22:4 (n-6c) (2)	< 0,05 %		
UC	C22:5 (n-3c) Ac. docosapentaénoïque (DPA) ω3 (2)	< 0,05 %		
UC	C22:5 (n-6c) Ac. docosapentaénoïque ω6 (2)	< 0,05 %		
UC	C22:6 (n-3c) Ac. docosahexaénoïque (DHA) ω3 (2)	< 0,05 %		
UC	C24:0 Ac. lignocérique (2)	< 0,05 %		
UC	C24:1 Ac. nervonique (2)	< 0,05 %		
Y525P	Profil des acides gras - (g/100 g) [Méthode interne , Calcul [g/100 g]]			
UC	Acides gras saturés (2)	13,58 ± 1,09 g/100 g	12,60 ± 1,01 g/100 ml	
UC	Acides gras monoinsaturés (2)	20,16 ± 1,33 g/100 g	18,71 ± 1,23 g/100 ml	
UC	Acides gras polyinsaturés (2)	55,67 ± 2,22 g/100 g	51,65 ± 2,06 g/100 ml	

Code	Paramètres [Méthode]	Résultats	Conversion en unité de volume	Valeurs Guide
Profil des acides gras				
UC	Acides gras trans ⁽²⁾	0,06 ± 0,05 g/100 g	0,06 ± 0,05 g/100 ml	
UC	Autres acides gras ⁽²⁾	< 0,01 g/100 g	< 0,01 g/100 ml	
UC	Somme acides gras ⁽²⁾	89,48 ± 2,82 g/100 g	83,02 ± 2,62 g/100 ml	
UC	Acides gras omega 3 ⁽²⁾	0,23 ± 0,12 g/100 g	0,22 ± 0,11 g/100 ml	
UC	Acides gras omega 6 ⁽²⁾	53,23 ± 2,17 g/100 g	49,38 ± 2,01 g/100 ml	
UC	Acides gras non quantifiables ⁽²⁾	< 0,01 g/100 g	< 0,01 g/100 ml	
UC	C4:0 Ac. butyrique ⁽²⁾	< 0,01 g/100 g	< 0,01 g/100 ml	
UC	C6:0 Ac. caproïque ⁽²⁾	< 0,01 g/100 g	< 0,01 g/100 ml	
UC	C7:0 Ac. énanthique ⁽²⁾	< 0,01 g/100 g	< 0,01 g/100 ml	
UC	C8:0 Ac. caprylique ⁽²⁾	< 0,01 g/100 g	< 0,01 g/100 ml	
UC	C9:0 Ac. pélargonique ⁽²⁾	< 0,01 g/100 g	< 0,01 g/100 ml	
UC	C10:0 Ac. caprique ⁽²⁾	< 0,01 g/100 g	< 0,01 g/100 ml	
UC	C11:0 Ac. undécylique ⁽²⁾	< 0,01 g/100 g	< 0,01 g/100 ml	
UC	C11:1 Ac. undécylénique ⁽²⁾	< 0,01 g/100 g	< 0,01 g/100 ml	
UC	C12:0 Ac. laurique ⁽²⁾	< 0,01 g/100 g	< 0,01 g/100 ml	
UC	C12:1 Ac. laurooléique ⁽²⁾	< 0,01 g/100 g	< 0,01 g/100 ml	
UC	C13:0 Ac. tridécylique ⁽²⁾	< 0,01 g/100 g	< 0,01 g/100 ml	
UC	C13:1 Ac. tridécyénique ⁽²⁾	< 0,01 g/100 g	< 0,01 g/100 ml	
UC	C14:0 Ac. myristique ⁽²⁾	0,15 ± 0,10 g/100 g	0,14 ± 0,09 g/100 ml	
UC	C14:1 (n-5c) Ac. myristoléique ⁽²⁾	< 0,01 g/100 g	< 0,01 g/100 ml	
UC	C14:1 (n-5t) Ac. myristoléique ⁽²⁾	< 0,01 g/100 g	< 0,01 g/100 ml	
UC	C15:0 Ac. pentadécylique ⁽²⁾	< 0,01 g/100 g	< 0,01 g/100 ml	
UC	C15:1 (n-5c) Ac. pentadécénoïque ⁽²⁾	< 0,01 g/100 g	< 0,01 g/100 ml	
UC	C15:1 (n-5t) Ac. pentadécénoïque ⁽²⁾	< 0,01 g/100 g	< 0,01 g/100 ml	
UC	C16:0 Ac. palmitique ⁽²⁾	10,63 ± 0,96 g/100 g	9,87 ± 0,89 g/100 ml	
UC	C16:1 (n-7c) Ac. palmitoléique ⁽²⁾	0,21 ± 0,12 g/100 g	0,19 ± 0,11 g/100 ml	
UC	C16:1 (n-7t) Ac. palmitelaidique ⁽²⁾	< 0,01 g/100 g	< 0,01 g/100 ml	
UC	C17:0 Ac. margarique ⁽²⁾	0,05 ± 0,05 g/100 g	0,05 ± 0,05 g/100 ml	
UC	Somme des isomères C17:1 cis (ac. heptadécénoïque) ⁽²⁾	< 0,01 g/100 g	< 0,01 g/100 ml	
UC	C17:1 (n-7t) Ac heptadécénoïque ⁽²⁾	< 0,01 g/100 g	< 0,01 g/100 ml	
UC	C18:0 Ac. stéarique ⁽²⁾	2,58 ± 0,46 g/100 g	2,39 ± 0,43 g/100 ml	
UC	C18:1 (n-6c) ⁽²⁾	< 0,01 g/100 g	< 0,01 g/100 ml	
UC	C18:1 (n-7c) Ac. vaccénique ⁽²⁾	0,83 ± 0,25 g/100 g	0,77 ± 0,23 g/100 ml	
UC	C18:1 (n-7t) Ac. transvaccénique ⁽²⁾	< 0,01 g/100 g	< 0,01 g/100 ml	
UC	C18:1 (n-9c) Ac. oléique ⁽²⁾	18,82 ± 1,28 g/100 g	17,46 ± 1,19 g/100 ml	
UC	C18:1 (n-9t)+C18:1 (n-12t) ⁽²⁾	< 0,01 g/100 g	< 0,01 g/100 ml	
UC	C18:2 (9c,11t) Ac. linoléique conjugué ⁽²⁾	< 0,01 g/100 g	< 0,01 g/100 ml	
UC	C18:2 (n-6c) Ac. linoléique (LA) ω6 ⁽²⁾	53,23 ± 2,17 g/100 g	49,38 ± 2,01 g/100 ml	
UC	C18:2 (n-6t) Ac. linoléaidique ⁽²⁾	< 0,01 g/100 g	< 0,01 g/100 ml	
UC	C18:2 t2 ⁽²⁾	0,06 ± 0,05 g/100 g	0,06 ± 0,05 g/100 ml	
UC	C18:3 (n-3) Ac. α-linolénique (ALA) ω3 ⁽²⁾	0,23 ± 0,12 g/100 g	0,22 ± 0,11 g/100 ml	

Code	Paramètres [Méthode]	Résultats	Conversion en unité de volume	Valeurs Guide
Profil des acides gras				
UC	C18:3 (n-6) Ac. γ-linolénique (GLA) ω6 (2)	< 0,01 g/100 g	<0,01 g/100 ml	
UC	C18:3 t3 (C18:3 t1+C18:3 t2) (2)	< 0,01 g/100 g	<0,01 g/100 ml	
UC	C18:4 (n-3) Ac. moroctique ω3 (2)	< 0,01 g/100 g	<0,01 g/100 ml	
UC	C19:0 Ac. nonadécylique (2)	< 0,01 g/100 g	<0,01 g/100 ml	
UC	C19:1 (n-12t) (2)	< 0,01 g/100 g	<0,01 g/100 ml	
UC	C19:1 (n-9t) (2)	< 0,01 g/100 g	<0,01 g/100 ml	
UC	C20:0 Ac. arachidique (2)	0,17 ± 0,10 g/100 g	0,16 ± 0,09 g/100 ml	
UC	C20:1 (n-9c) Ac. gondoïque (2)	0,30 ± 0,14 g/100 g	0,28 ± 0,13 g/100 ml	
UC	C20:1(n-9t)+C18:2(10t,12c)+C20:1 (n-15c) (2)	< 0,01 g/100 g	<0,01 g/100 ml	
UC	C20:2 (n-6c) Ac. éicosadiénoïque (2)	2,21 ± 0,43 g/100 g	2,05 ± 0,40 g/100 ml	
UC	C20:3 (n-3c) Ac. eicosatriénoïque (2)	< 0,01 g/100 g	<0,01 g/100 ml	
UC	C20:3 (n-6c) Ac. eicosatriénoïque (2)	< 0,01 g/100 g	<0,01 g/100 ml	
UC	C20:4 (n-6c) Ac. arachidonique (AA) ω6 (2)	< 0,01 g/100 g	<0,01 g/100 ml	
UC	C20:5 (n-3c) Ac. eicosapentaénoïque ω3 (EPA) (2)	< 0,01 g/100 g	<0,01 g/100 ml	
UC	C21:0 Ac. hénéicosanoïque (2)	< 0,01 g/100 g	<0,01 g/100 ml	
UC	C22:0 Ac. béhénique (2)	< 0,01 g/100 g	<0,01 g/100 ml	
UC	C22:1 (n-11) Ac. cétoléique (2)	< 0,01 g/100 g	<0,01 g/100 ml	
UC	C22:1 (n-9c) Ac. érucique (2)	< 0,01 g/100 g	<0,01 g/100 ml	
UC	C22:1 (n-9t) Ac. brassidique (2)	< 0,01 g/100 g	<0,01 g/100 ml	
UC	C22:2 (n-6c) Ac. docosadiénoïque (2)	< 0,01 g/100 g	<0,01 g/100 ml	
UC	C22:3 (n-3c) + C22:4 (n-6c) (2)	< 0,01 g/100 g	<0,01 g/100 ml	
UC	C22:5 (n-3c) Ac. docosapentaénoïque ω3 (2)	< 0,01 g/100 g	<0,01 g/100 ml	
UC	C22:5 (n-6c) Ac. docosapentaénoïque ω6 (2)	< 0,01 g/100 g	<0,01 g/100 ml	
UC	C22:6 (n-3c) Ac. docosahexaénoïque (DHA) ω3 (2)	< 0,01 g/100 g	<0,01 g/100 ml	
UC	C24:0 Ac. lignocérique (2)	< 0,01 g/100 g	<0,01 g/100 ml	
UC	C24:1 Ac. nervonique (2)	< 0,01 g/100 g	<0,01 g/100 ml	

Code	Paramètres [Méthode]	Résultats
Sample Analytical Portion		
Analyses microbiologiques		
Non classifié		
U1	L0313 Flore aérobie mésophile (30°C) [NF EN ISO 4833-1] (1)	Ininterpretable ufc/g (4)
	LN04N Levures (sur produits à aw<0.96) [Méthode interne] (1)	< 400 ufc/g (4)(5)
	LN07G Moisissures (sur produits à aw<0.96) [Méthode interne] (1)	900 ufc/g (4)(6)
U1	L0036 Escherichia coli β-glucuronidase positive [NF ISO 16649-2] (1)	< 10 ufc/g

Commentaires

- (4) Pour ce paramètre, au moins une des boites présente un résultat ininterprétable en raison de la présence d'une flore interférente.
(5) Présence de Levures (sur produits à aw<0.96) mais avec moins de < 400 ufc/g (Nombre estimé : 200 ufc/g).
(6) Moisissures (sur produits à aw<0.96) : Nombre Estimé.

NOTE EXPLICATIVE

- (1) La détermination a été réalisée par un laboratoire membre du réseau Eurofins : Eurofins Laboratoires de Microbiologie Ouest, France
(2) La détermination a été réalisée par un laboratoire membre du réseau Eurofins : Eurofins Analyses Nutritionnelles France (FR), France
(3) La détermination a été réalisée par un laboratoire membre du réseau Eurofins : Eurofins Analytics France - Authenticity, France

Information sur l'accréditation

TV : Seuls les paramètres avec ce préfixe sont couverts par l'accréditation COFRAC ESSAIS (portée sur www.cofrac.fr) 1-0287
UC : Seuls les paramètres avec ce préfixe sont couverts par l'accréditation COFRAC ESSAIS (portée sur www.cofrac.fr) 1-7085
U1 : Seuls les paramètres avec ce préfixe sont couverts par l'accréditation COFRAC ESSAIS (portée sur www.cofrac.fr) 1-1830

Ce document ne concerne que l'objet soumis à l'essai ou échantillon ; sa reproduction n'est autorisée que sous sa forme intégrale.

Les essais et rapports sont réalisés conformément à nos conditions générales de vente disponibles sur demande. Les essais sont identifiés par un code de 5 caractères dont la description précise est disponible sur demande.

Le laboratoire est exonéré de responsabilité dans le cas d'informations fournies par le client et pouvant affecter la validité des résultats.

Dans le cas où le laboratoire n'est pas en charge de l'étape d'échantillonnage, les résultats s'appliquent à l'échantillon tel que reçu ou pris en charge.

Nantes, 05/06/2026



Amélie Lagorio Calado