



CIRCUIT D'ESSAIS D'APTITUDE

21 – CORPS GRAS

Planning prévisionnel : 10 essais par campagne

✓ Septembre	✓ Octobre	✓ Novembre	✓ Décembre	✓ Janvier
✓ Février	✓ Mars	✓ Avril	✓ Mai	✓ Juin



Nombre de produits par distribution :de 1 à 2

Conditionnement : Echantillon de 250 ml en flacon polyéthylène emballé sous vide dans un sac aluminium multi-filmé thermo-soudé.

Nature des échantillons (*choisis parmi cette liste*) : Huiles (colza brute, colza érucique, coprah raffinée, soja hydrogénée, soja raffinée, bourrache, pépin de raisin, noix, arachide brute, mélange raffinée, palmiste, sésame, tournesol, acide, poisson, de friture, végétaline, Argan) et autres (ester méthylique d'huile végétale, graisse animale, suif, matières grasses de lait anhydre, phase grasse de margarine, beurre de cacao, saindoux.

- **Option 21A - Huile d'olive:** analyses physico-chimiques et dégustation (3 essais par an)

Principaux paramètres :

- ↪ Indice de peroxyde, indice d'iode, indice de saponification
- ↪ Essai accéléré d'oxydabilité, eau et matières volatiles, acidités
- ↪ Insaponifiable, stérols totaux, hexane
- ↪ Tocophérols, tocotriénols, impuretés, point de fusion, couleur Lovibond
- ↪ Teneur en solides, polymères de triglycérides, composés polaires
- ↪ Examen spectrophotométrique UV
- ↪ Phosphore, fer, cuivre, perchloréthylène
- ↪ Erythrodiol + uvaole, stigmastadiène, cire
- ↪ Composition en acides gras, composition en stérols, composition en triglycérides.

Commentaires :

- ↪ Option « Huile d'olive » : Chaque envoi comprend un échantillon pour la partie « Analyses physico-chimiques » et un échantillon pour la partie « Dégustation ».
- ↪ Des paramètres supplémentaires peuvent être définis en fonction des caractéristiques de chaque produit.

Note : Les informations contenues dans cette fiche sont susceptibles d'être modifiées au cours de la campagne suite à des décisions de la commission, du groupe technique ou du Président.

Date de création du circuit 1993

Population moyenne de participants 70 dont 20 à l'international

Bipea - Bureau Inter Professionnel d'Etudes Analytiques
6 à 14, avenue Louis Roche F-92230 GENNEVILLIERS

Tel. : +33 (1)-47-33-54-60 - Fax : +33 (1)-40-86-92-59 - Email : contact@bipea.org



PROFICIENCY TESTING SCHEME

21 – FATS AND OIL

Planning : 10 tests per annual series

✓ September	✓ October	✓ November	✓ December	✓ January
✓ February	✓ March	✓ April	✓ May	✓ June



Number of products per round : 1 to 2

Packaging : Sample of 250 ml in polyethylene flask in aluminium vacuum-packing bag.

Nature of samples (*chosen in that list*) : Oils (crude rapeseed, erucic rapeseed, refined coconut, hydrogenated soybean, refined soybean, borage, olive, walnut, grape pip, acid, methylic ester of vegetable, fish, frying, peanut, cabbage palm, sesame, sunflower, refined mix oil, Argan) or other (Végétaline, animal grease, tallow, fats of anhydrous milk, margarine, fatty phase, cocoa butter, lard).

- **Option 21A - Olive oil:** physicochemical and tasting analyses (3 tests per year)

Main parameters

- ↪ Peroxide value, iodine value, saponification value
- ↪ Resistance to oxidative rancidity, moisture and volatile matter content, acidities
- ↪ Unsaponifiable matters, total sterols, melting points
- ↪ Tocopherols, tocotrienols, Impurities, hexane, phosphorus, Lovibond colours
- ↪ Solid fat content, polymers of triglycerides, polar compounds
- ↪ UV spectrophotometric test, iron, copper, perchlorethylene
- ↪ Erythrodiol + uvaole, stigmastadiene, wax
- ↪ Fatty acids composition, sterols composition, triglycerides composition.

Comments :

- ↪ "Olive oil" option: each shipment includes one sample for physicochemical research and one sample for tasting analyses
- ↪ Additional parameters may be suggested according to the nature of the products.

Note : The information mentioned in that form could be modified during annual series after decisions from Committee, technical group or President.

Date of founding 1993

Approximate participant population 70 including 20 abroad

Bipea - Bureau Inter Professionnel d'Etudes Analytiques
6 à 14, avenue Louis Roche F-92230 GENNEVILLIERS

Tel. : +33 (1)-47-33-54-60 - Fax : +33 (1)-40-86-92-59 - Email : contact@bipea.org