

Huiles et graisses pour l'alimentation, la cosmétique, la pharmacie, l'industrie

Parc du Golf - Bat. 19
Rue Guilibert de la Lauzière
13856 Aix en Pce Cedex 3

Tél : 00 33 (0)4 42 90 00 01
Fax : 00 33 (0)4 42 38 67 06
Site Internet : OliSud.fr

FICHE TECHNIQUE

Produit : **HUILE DE NOIX DE COCO RAFFINEE (COPRAH) - PHAR. EUR.**
Date : 03.2011 - Annule et remplace notre précédente fiche technique
Lot n° : -
N° CAS : 8001-31-8
N° EINECS : 232-282-8
Nom INCI : COCOS NUCIFERA OIL

Description: Masse onctueuse blanche ou presque, pratiquement insoluble dans l'eau, facilement soluble dans le chlorure de méthylène et l'éther de pétrole, légèrement soluble dans l'alcool. Obtenue de la partie sèche et solide l'endosperme du cocos nuciferas L.

Caractéristiques	Méthode	Unité	Valeur	Résultat
Indice d'acide	Phar Eur 2.5.1	mg KOH / g	max. 0,5	-
Indice de peroxyde	Phar Eur 2.5.5	meq O ₂ / kg	max. 5,0	-
Indice de réfraction à 40 °C	Phar Eur 2.2.6	-	env. 1,449	-
Impuretés alcalines	Phar Eur 2.4.19	-	conforme	-
Insaponifiable	Phar Eur 2.5.7	% (m / m)	max. 1,0	-
Point de fusion	Phar Eur 2.2.15	° C	23 - 26	-
Teneur en eau	Phar 2.5.32	%	max 0,1	-
-				
6:0 Acide caproïque	Phar Eur 2.4.22	%	max. 1,5	-
8:0 Acide caprylique	«	«	5,0 - 11,0	-
10:0 Acide caprique	«	«	4,0 - 9,0	-
12:0 Acide laurique	«	«	40,0 - 50,0	-
14:0 Acide myristique	«	«	15,0 - 20,0	-
16:0 Acide palmitique	«	«	7,0 - 12,0	-
18:0 Acide stéarique	«	«	1,5 - 5,0	-
18:1 Acide oléique	«	«	4,0 - 10,0	-
18:2 Acide linoléique	«	«	1,0 - 3,0	-
18:3 Acide linoléique	«	«	max. 0,2	-
20:0 Acide arachidique	«	«	max. 0,2	-
20:1 Acide eicosénoïque	«	«	max. 0,2	-
-				

Conservation : Dans un récipient bien rempli ou sous gaz inerte, bien fermé, à l'abri de la lumière et de la chaleur

Emballage : Fût 180 kg / Conteneur 900 kg

Hist. / Origine: Arbre (fam. Arecaceae) originaire d'Asie. La pulpe de la noix contient de 50 à 65 % d'huile.

Propriétés / Utilisations : L'huile est constituée à 99% de triglycérides principalement d'acide laurique et myristique. Utilisée dans la confiserie (enrobage chocolaté), elle est souvent fractionnée ou hydrogénée afin d'élever son point de fusion. Source importante d'acides gras saturés à chaîne courte, l'huile est aussi employée dans l'industrie lipochimique. Elle entre également dans la composition d'agents tensio-actifs.