

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 RAFFINEE**
Date : 03.2011 - Annule et remplace notre précédente fiche technique
Lot n° : -
N° de CAS : 84012-43-1 / 8024-09-7
N° EINECS : 281-688-1
Nom INCI : JUGLANS REGIA SEED OIL

Description: Huile de couleur jaune pale à jaune doré au goût et à l'odeur neutres. Insoluble dans l'eau.

Caractéristiques	Méthode	Unité	Valeur	Résultat
Indice d'acide	Phar Eur 2.5.1	mg KOH / g	max. 0,6	-
Indice de peroxyde	Phar Eur 2.5.5	meq O ₂ / kg	max. 5	-
Indice de réfraction	Phar Eur 2.2.6	-	1,474 - 1,478	-
Densité à 20 °C	Phar Eur 2.2.5	g / cm ³	0,920 - 0,926	-
-				
16:0 Acide palmitique	Phar Eur 2.4.22	%	6,0 - 8,0	-
16:1 Acide palmitoléique	«	«	max. 0,5	-
18:0 Acide stéarique	«	«	1,0 - 3,0	-
18:1 Acide oléique	«	«	14,0 - 21,0	-
18:2 Acide linoléique	«	«	54,0 - 65,0	-
18:3 Acide linoléique	«	«	9,0 - 15,0	-
-				

Conservation : Dans un récipient bien rempli, bien fermé, à l'abri de la lumière et de la chaleur.

Emballage : Fût 190 kg / Conteneur 900 kg / Vrac

Hist./ Origine: Arbre (fam. Juglandaceae) originaire de Perse et du Caucase. Les fruits contiennent entre 66,8 et 70 % d'huile.

Propriétés/ Utilisation: Huile très riche en acides gras poly-insaturés et donc intéressante sur le plan diététique. Cependant, cette insaturation marquée nécessite des précautions particulières pour la conservation. Utilisée uniquement en alimentaire.