

FICHE TECHNIQUE

Produit : **HUILE DE NOYAUX DE PALME RAFFINEE (PALMISTE)**
Date : 03.2011 - Annule et remplace notre précédente fiche technique
Lot n° : -
N° de CAS : 8023-79-8
N° EINECS : 232-425-4
Nom INCI : ELAEIS GUINEENSIS KERNEL OIL

Description : Graisse blanche à jaune, solide à 20°C . Odeur neutre et goût caractéristique, obtenue par pression ou extraction puis raffinée. Insoluble dans l'eau, soluble dans les solvants lipophiles.

Caractéristiques	Méthode	Unité	Valeur	Résultat
Indice d'acide	Phar Eur 2.5.1	mg KOH	max 0,3	-
Indice de peroxyde	Phar Eur 2.5.5	meq O ₂ / kg	max. 3,0	-
Indice de réfraction à 40°C	Phar Eur 2.2.6	-	envir. 1,451	-
Couleur Lovibond 5 ^{1/4}	EN 1557	-	max. 1,5 r	-
Indice d'iode	Phar Eur 2.5.4	gl ₂ / 100g	14,0 - 21,0	-
-				
8:0 Acide caprylique	Phar. Eur. 2.4.22	%	2,0 - 5,0	-
10:0 Acide caprique	«	«	2,5 - 5,0	-
12:0 Acide laurique	«	«	44,0 - 50,0	-
14:0 Acide myristique	«	«	14,0 - 18,0	-
16:0 Acide palmitique	«	«	7,0 - 10,0	-
18:0 Acide stéarique	«	«	1,5 - 3,0	-
18:1 Acide oléique	«	«	14,0 - 19,0	-
18:2 Acide linoléique	«	«	2,0 - 3,5	-
-				

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

Emballage : Carton 25 kg

Hist./ Origine : Arbre (fam . Arecaceae) supposé originaire d'extrême Orient. L'huile est tirée du noyau du fruit. Les noix contiennent environ 46-53 % d'huile. Elle est obtenue par expression et extraction.

Propriétés/ Utilisations: L'huile de noyau de palme (ou palmiste) est riche en acides gras saturés, et rancit facilement. Utilisée en alimentaire (enrobages chocolatés ou margarines) où elle est souvent fractionnée ou hydrogénée afin d'élever son point de fusion. Source importante d'acides gras saturés à chaîne courte, cette huile est aussi employée dans l'industrie lipochimique. Elle confère aux détergents une bonne solubilité dans l'eau et un bon pouvoir moussant.