OliSud

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

Parc du Golf - Bat. 19
Rue Guillibert 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 SOJA HYDROGENEE (IP) - PHARM. EUR.**
Date : 03.2011 - Annule et remplace la précédente fiche technique
Lot n° : -
N° de CAS : 8016-70-4
N° EINECS : 232-410-2
Nom INCI : HYDROGENATED SOYBEAN OIL

Description : *Obtenue après raffinage, décoloration, hydrogénation et désodorisation de l'huile provenant des graines de soja Sieb. Et Zucc. Et glycine max. (L) Merr. Le produit contient essentiellement des triglycérides d'acides palmitique et stéarique. Masse ou poudre blanche se transformant en huile claire et jaune pale lorsqu'elle est chauffée. Pratiquement insoluble dans l'eau, facilement soluble dans le chlorure de méthylène et le toluène. Très légèrement soluble dans l'éthanol.*

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	-
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	66 - 72	-
Nickel	Phar.Eur. 2.2.23 II	m	max. 1	-
-				
< C 14	Phar Eur 2.4.22	%	max. 0,1	-
14:0 Acide myristique	«	«	max. 0,5	-
16:0 Acide palmitique	«	«	9,0 - 16,0	-
18:0 Acide stéarique	«	«	79,0 - 89,0	-
18:1 Acid. oléique/isomères	«	«	max. 4,0	-
18:2 Acid. linoléique/isomères	«	«	max. 1,0	-
18:3 Acid. Linolénique/isomères	«	«	max. 0,2	-
20:0 Acide arachidique	«	«	max. 1,0	-
22:0 Acide béhénique	«	«	max. 1,0	-
-				

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

Emballage : Sac 25 kg

Hist./ Origine : Plante originaire de Chine (fam. Fabaceae). Les graines contiennent de 17 à 27 % d'huile. Son utilisation par l'homme remonte probablement aux alentours du XVe siècle av. J.C.

Propriétés/ Utilisations : L'huile est composée en grande partie d'acides gras insaturés dont 48 à 58 % d'acides gras essentiels. Utilisée en alimentaire (hors fritures) pour son faible coût.