

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 NOISETTE PRESSION A FROID BIOLOGIQUE - Certification ECOCERT**
Date : 03.2011 - Annule et remplace notre précédente fiche technique
Lot n° : -
N° de CAS : 84012-21-5
N° EINECS : 281-667-7
Nom INCI : CORYLUS AVELLANA SEED OIL

Description: Huile de couleur jaune à brun à l'odeur et au goût de noix. Insoluble dans l'eau et soluble dans les solvants lipophiles.

Caractéristiques	Méthode	Unité	Valeur	Résultat
Densité à 20 °C	Phar Eur 2.2.5	g / cm ³	env. 0,914	-
Indice de réfraction à 20°C	Phar Eur 2.2.6	-	env. 1,47	-
Indice d'acide	Phar Eur 2.5.1	mg KOH / g	max. 4	-
Indice de peroxyde	Phar Eur 2.5.5	meq O ₂ / kg	max.10	-
-				
Composition des acides gras	Phar Eur 2.4.22	%	-	-
Acide palmitique	«	«	4 - 9	-
Acide stéarique	«	«	1 - 4	-
Acide oléique	«	«	66 - 83	-
Acide linoléique	«	«	8 - 25	-
-				

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

Hist. / Origine: Arbre (fam. Betulaceae) à l'origine non déterminée. Le fruit contient entre 61 et 64,7 % d'huile.

Propriétés / Utilisation: L'huile est surtout utilisée en alimentaire, mais aussi en cosmétique et hygiène corporelle.