



FICHE TECHNIQUE

Produit : **HUILE DE PÉPINS DE RAISIN RAFFINÉE**
Date : 06.2015 - Annule et remplace la précédente fiche technique
Lot n° : -
N° CAS : 84929-27-1 / 8024-22-4
N° EINECS : 284-511-6
Nom INCI : VITIS VINIFERA SEED OIL

Description : Liquide jaune pâle à jaune vert, obtenu par extraction ou pression puis raffiné, à l'odeur légère et caractéristique.

Caractéristiques	Méthode	Unité	Valeur	Résultat
Indice d'acide	Phar Eur 2.5.1	mg KOH / g	max. 1,0	-
Indice de peroxyde	Phar Eur 2.5.5	meq O ₂ / kg	max. 10,0	-
Indice de réfraction 20 °C	Phar Eur 2.2.6	-	1,470 - 1,477	-
Densité 20 °C	Phar Eur 2.2.5	g / cm ³	0,913 - 0,926	-
Indice d'iode	Phar Eur 2.5.4	gI ₂ /100g	125,0 - 150,0	-
-				
14:0 Acide myristique	Phar Eur 2.4.22	%	max. 1,0	-
16:0 Acide palmitique	«	«	3,0 - 9,0	-
18:0 Acide stéarique	«	«	3,0 - 6,0	-
18:1 Acide oléique	«	«	12,0 - 28,0	-
18:2 Acide linoléique	«	«	58,0 - 78,0	-
18:3 Acide linoléique	«	«	max. 2,0	-
20:0 Acide arachidique	«	«	max. 1,0	-
20:1 Acide eicosénoïque	«	«	max. 1,0	-
-				

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

Emballage : Fût 190 kg

Hist. / Origine : Plante (fam. Vitaceae) à l'origine non déterminée. C'est l'une des plus anciennes cultures traditionnelles (bassin médit. essentiellement). Les pépins contiennent environ 12 à 16 % d'huile.

Propriétés / Utilisations : L'huile de pépins de raisin raffinée est fortement insaturée, et utilisée en alimentation pour la friture et l'assaisonnement. Sa richesse en acide linoléique lui confère une image nutritionnelle (diététique, régime). Elle trouve aussi des utilisations non alimentaires en cosmétologie, en savonnerie (savons liquides) et en lipochimie pour la production d'acides gras.