HUILES POUR LA COSMÉTIQUE, LA CHIMIE,
LA PHARMACIE, L'ALIMENTATION & L'INDUSTRIE

Parc du Golf - Bât 19 - Rue G. de la Lauzière
F - 13856 Aix en Provence Cedex 3
T : +33 (0)4 42 90 00 01
F : +33 (0)4 42 38 67 06

www.olisud.fr

OliSud

Depuis 1998

FICHE TECHNIQUE

Produit :	**HUILE DE PISTACHE RAFFINEE**
Date :	12.2015 - Annule et remplace notre précédente fiche technique
Lot n° :	-
N° CAS:	90082-81-8
N° EINECS:	290-173-0
Nom INCI :	PISTACIA VERA SEED OIL

Description : Liquide visqueux, jaune pâle ou vert pâle. Miscible à l'éther et à l'éther de pétrole et très légèrement soluble dans l'éthanol (96%).

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 à 20°C	Phar. Eur. 2.2.6	-	env. 1,472	-
Densité à 20 °C	Phar. Eur. 2.2.5	g / cm^3	env. 0,915	-
-				
16:0 Acide palmitique	Phar. Eur. 2.4.22	«	8,0 - 15,0	-
16:1 Acide palmitoléique	«	«	max. 3,0	-
18:0 Acide stéarique	«	«	max 3,0	-
18:1 Acide oléique	«	«	45,0 - 58,0	-
18:2 Acide linoléique	«	«	27,0 - 37,0	-
18:3 Acide linolénique	«	«	max. 2,0	-

-

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

Emballage : Fût 190 kg / Bidon 27 kg

Hist./ Origine : Arbre (Pista Vera) originaire d'Asie centrale.

Propriétés/ Utilisations: Huile très riche en Omega-9 et Omega-6, des acides gras essentiels. Cette huile est utilisable en alimentation et en cosmétique.