



FICHE TECHNIQUE

Produit : **HUILE D'OLIVE RAFFINEE - PH. EUR.**
Date : 02.2017 - Annule et remplace notre précédente fiche technique
N° CAS : 8001-25-0
N° EINECS : 232-277-0
Nom INCI : OLEA EUROPAEA FRUIT OIL

Description : Huile claire, transparente, incolore ou jaune verdâtre. Pratiquement insoluble dans l'éthanol (96 %), miscible à l'éther de pétrole (50 - 70 °C). Se trouble à environ 10°C et devient comme du beurre à environ 0°C.

Caractéristiques	Méthode	Unité	Valeur	Résultat
Indice d'acide	Phar Eur 2.5.1	mg KOH / g	max. 0,3	-
Indice de peroxyde	Phar Eur 2.5.5	meq O ₂ / kg	max. 10,0	-
Densité à 20 °C	Phar Eur 2.2.5	g / cm ³	env. 0,913	-
Impuretés alcalines	-	-	conforme	-
Insaponifiable	Phar Eur 2.5.7	% (m/m)	max. 1,5	-
Absorbance (270 nm)	Phar Eur 2.2.25	-	max. 1,20	-
Eau	Phar Eur 2.5.32	%	max. 0,1	-
Test huile de sésame	Phar Eur	-	conforme	-
-				
14:0 Acide myristique	Phar Eur 2.4.22	%	max. 0,1	-
16:0 Acide palmitique	«	«	7,5 - 20,0	-
16:1 Acide palmitoléique	«	«	max. 3,5	-
18:0 Acide stéarique	«	«	0,5 - 5,0	-
18:1 Acide oléique	«	«	56,0 - 85,0	-
18:2 Acide linoléique	«	«	3,5 - 20,0	-
18:3 Acide linoléique	«	«	max. 1,2	-
20:0 Acide arachidique	«	«	max. 0,7	-
20:1 Acide écosénoïque	«	«	max. 0,4	-
22:0 Acide béhénique	«	«	max. 0,2	-
24:0 Acide lignocérique	«	«	max. 0,2	-
-				
Cholestérol	DGF F-III 1 / Phar Eur 2.4.23	%	max. 0,5	-
Campestérol	«	«	max. 4,0	-
Stigmastérol	«	«	< campestérol	-
b-Sitostérine (somme)	«	«	min. 93,0	-
S-7-Stigmastérol	«	«	max. 0,5	-
-				

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

Emballage : Bidon 27 kg / Fût 190 kg / Conteneur 900 kg