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



Depuis 1998



FICHE TECHNIQUE

Produit: **HUILE DE TOURNESOL RAFFINEE - PH. EUR.**

Date : 06.2017 - Annule et remplace notre précédente fiche technique

Lot n°:

N° CAS : 8001-21-6 N° EINECS : 232-273-9

Nom INCI: HELIANTHUS ANNUUS SEED OIL

Description: Liquide clair, jaune pâle. Pratiquement insoluble dans l'eau et l'éthanol (96%), miscible dans l'éther de pétrole (40 - 60°C). Huile obtenue à partir des graines de Helianthus annuus L. par pression mécanique ou par extraction puis raffinée et winterisée.

| 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. 10,0 | - |
| Indice de réfraction 20 °C | Phar Eur 2.2.6 | - | env. 1,474 | - |
| Densité 20 °C | Phar Eur 2.2.5 | g / cm³ | env. 0,921 | - |
| Impuretés alcalines | Phar Eur 2.4.19 | - | conforme | - |
| Insaponifiable | Phar Eur 2.5.7 | % (m / m) | max. 1,5 | - |
| Eau | Phar Eur 2.5.32 | % | max 0,1 | - |
| - | | | | |
| 16:0 Acide palmitique | Phar Eur 2.4.22 | % | 4,0 - 9,0 | - |
| 18:0 Acide stéarique | « | « | 1,0 - 7,0 | - |
| 18:1 Acide oléique | « | « | 14,0 - 40,0 | - |
| 18:2 Acide linoléique | « | « | 48,0 - 74,0 | - |

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

Emballage: Bidon 27 kg / Fût 190 kg / Cont. 900 kg

Hist. / Origine : Fleur (fam. Asteraceae) originaire d'Amérique où elle était cultivée par les Indiens. Fit son apparition en Europe au milieu du XVIe siècle, comme plante ornementale. Au XVIIIe siècle, on commence à s'intéresser à cet oléagineux, puis sa culture s'étend très rapidement en Russie. Les graines contiennent entre 40 et 65 % d'huile.

Propriétés / Utilisations : Huile relativement riche en acides gras essentiels et en vitamine E. Utilisation en alimentaire principalement.