

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

Parc du Golf - Bât 19 - 350 avenue G. de la Lauzière
F - 13290 Aix en Provence
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 D'AMANDE PRESSION A FROID BIOLOGIQUE - CERTIFICATION ECOCERT**
Date : 09.2019 - Annule et remplace notre précédente fiche technique
N° CAS : 8007-69-0 / 90320-37-9
N° EINECS : - / 291-063-5
Nom INCI : PRUNUS AMYGDALUS DULCIS OIL

Description : Huile jaune clair obtenue par pression à froid. Légèrement soluble à l'éthanol. Miscible au pétrole. Se solidifie à environ - 18° C.

Caractéristiques	Méthode	Unité	Valeur	Résultat
Indice d'acide	Phar Eur 2.5.1	mg KOH / g	max. 4,0	-
Indice de peroxyde	Phar Eur 2.5.5	meq O ₂ / kg	max. 15,0	-
Densité 20 °C	Phar Eur 2.2.5	g / cm ³	0,911 - 0,920	-
-				
16:0 Acide palmitique	Phar Eur 2.4.22	%	4,0 - 9,0	-
16:1 Acide palmitoléique	«	«	max. 0,7	-
18:0 Acide stéarique	«	«	max. 3,2	-
18:1 Acide oléique	«	«	62,0 - 86,0	-
18:2 Acide linoléique	«	«	7,0 - 30,0	-
18:3 Acide linoléique	«	«	max. 1,0	-
--				

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

Hist Origine : Arbre (fam. Rosaceae) originaire d'Asie centrale. Le fruit contient 46 à 61% d'huile.

Propriétés : L'huile, riche en acide oléique et vitamines A et E (huile de pression) est connue depuis longtemps pour ses propriétés dermatologiques. Fabrication de produits cosmétiques mais aussi utilisée en alimentation (huile de pression ou huile d'amandes grillées).