



FICHE TECHNIQUE

Produit : **HUILE D'AMANDE PRESSION A FROID**
Date : 08.2019 - 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 obtenue par pression à froid. Liquide clair jaune. Légèrement soluble à l'éthanol, miscible dans l'éther de 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. 10,0	-
Densité 20 °C	Phar Eur 2.2.5	g / cm ³	0,911 - 0,920	-
Insaponifiable	Phar Eur 2.5.7	% (m/m)	max. 0,9	-
-				
< C 16:0	Phar Eur 2.4.22	%	max. 0,1	-
16:0 Acide palmitique	«	«	4,0 - 9,0	-
16:1 Acide palmitoléique	«	«	max. 0,8	-
17:0 Acide margarique	«	«	max. 0,2	-
18:0 Acide stéarique	«	«	max. 3,0	-
18:1 Acide oléique	«	«	62,0 - 86,0	-
18:2 Acide linoléique	«	«	20,0 - 30,0	-
18:3 Acide linoléique	«	«	max. 0,4	-
> C 18	«	«	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 200 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).