## 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





## FICHE TECHNIQUE

Produit: HUILE D'AMANDE RAFFINEE - PHARM, EUR.

Date : 06.2018 - 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 :** Liquide clair, jaune pâle obtenu par pression à froid des noyaux de Prunus dulcis (miller) D.A Webb var. dulcis ou Prunus dulcis (Miller) DA Webb var. amara (D.C) , puis raffiné. Légèrement soluble dans l'éthanol (96 %),

miscible dans le pétrole brut léger, se solidifiant à - 18°C

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 <sub>2</sub> / kg	max. 5,0	-
Densité 20 °C	Phar Eur 2.2.5	g / cm³	env. 0,916	-
Insaponifiable	Phar Eur 2.5.7	% (m / m)	max. 0,9	-
Eau	Phar Eur 2.5.32	%	max 0,1	-
Absorb. Max. entre	Phar Eur 2.2.25	-	0,2 - 6,0	-
264 et 276 nm				
< C 16:0	Phar Eur 2.4.22	%	max. 0,1	-
16:0 Acide palmitique	«	«	4,0 - 9,0	-
16:1 Acide palmitoléique	«	<b>«</b>	max. 0,8	-
17:0 Acide margarique	<b>«</b>	<b>«</b>	max. 0,2	-
18:0 Acide stéarique	<b>«</b>	<b>«</b>	max. 3,0	-
18:1 Acide oléique	<b>«</b>	<b>«</b>	62,0 - 86,0	-
18:2 Acide linoléique	<b>«</b>	<b>«</b>	20,0 - 30,0	-
18:3 Acide linolénique	<b>«</b>	<b>«</b>	max. 0,4	-
20:0 Acide arachidique	<b>«</b>	<b>«</b>	max. 0,2	-
20:1 Acide écosénoïque	<b>«</b>	<b>«</b>	max. 0,3	-
22:0 Acide béhénique	<b>«</b>	<b>«</b>	max. 0,2	-
22:1 Acide érucique	<b>«</b>	«	max. 0,1	-
Cholestérol	DGF F-III / Phar Eur 2.4.23	%	max. 0,7	-
Brassicastérol	<b>«</b>	<b>«</b>	max. 0,3	-
Campestérol	<b>«</b>	<b>«</b>	max. 5,0	-
Stigmastérol	<b>«</b>	<b>«</b>	max. 4,0	-
Béta-sitostérol	<b>«</b>	<b>«</b>	73,0 - 87,0	-
Delta 5-avenastérol	<b>«</b>	«	min. 5,0	-
Delta 7-avenastérol	<b>«</b>	«	max. 3,0	-
Delta 7-stigmasténol	<b>«</b>	<b>«</b>	max. 3,0	-

**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 pression) est connue depuis longtemps pour ses

propriétés dermatologiques. Fabrication de produits cosmétiques mais aussi utilisée en alimentaire.