



FICHE TECHNIQUE

Produit : HUILE D'ARACHIDE RAFFINEE - PHARM. EUR.
Date : 03.2017 - Annule et remplace notre précédente fiche technique
N° CAS : 8002-03-7
N° EINECS : 232-296-4
Nom INCI : ARACHIS HYPOGAEA OIL
Description : Liquide clair, jaunâtre et visqueux. Se solidifie vers 2°C. Très légèrement soluble dans l'éthanol (96°C), miscible au pétrole brut léger.

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. 5,0	-
Densité 20 °C	Phar Eur 2.2.5	g / cm ³	env. 0,915	-
Impuretés alcalines	Phar Eur 2.4.19	-	conforme	-
Insaponifiable	Phar Eur 2.5.7	% (m / m)	max. 1,0	-
Eau	Phar Eur 2.5.32	%	max 0,1	-
-				
< C 16 : 0	Phar Eur 2.4.22	%	max. 0,4	-
16:0 Acide palmitique	«	«	5,0 - 14,0	-
18:0 Acide stéarique	«	«	1,3 - 6,5	-
18:1 Acide oléique	«	«	35,0 - 76,0	-
18:2 Acide linoléique	«	«	8,0 - 43,0	-
18:3 Acide linoléique	«	«	max. 0,6	-
20:0 Acide arachidique	«	«	0,5 - 3,0	-
20:1 Acide écosénoïque	«	«	0,5 - 3,0	-
22:0 Acide béhénique	«	«	1,0 - 5,0	-
22:1 Acide érucique	«	«	max. 0,5	-
24:0 Acide linoléique	«	«	0,5 - 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. Fabaceae) originaire d'Amérique du sud. Les indiens retiraient une huile qu'ils utilisaient pour « soigner » un grand nombre de maladies. La graine contient 35 à 47% d'huile.

Propriétés : L'huile est neutre de goût et d'odeur, riche en acides gras mono-insaturés et pauvre en acides gras poly-insaturés. Utilisation principalement alimentaire (fritures), mais également comme excipient médicamenteux.