



FICHE TECHNIQUE

Produit : **HUILE D'ARGAN PRESSION A FROID**
Date : 03.2011 - Annule et remplace notre précédente fiche technique
N° CAS : 223747-87-3
N° EINECS : -
Nom INCI : ARGANIA SPINOSA KERNEL OIL

Description : Huile visqueuse jaune à orange à l'odeur caractéristique.

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	-
Indice de réfraction à 20°C	Phar Eur 2.2.6	-	env. 1,471	-
Densité 20 °C	Phar Eur 2.2.5	g / cm ³	env. 0,915	-
-				
< C 16:0	Phar Eur 2.4.22	%	-	-
16:0 Acide palmitique	«	«	12,0 - 16,0	-
18:0 Acide stéarique	«	«	4,0 - 6,0	-
18:1 Acide oléique	«	«	42,0 - 50,0	-
18:2 Acide linoléique	«	«	30,0 - 36,0	-
20:0 Acide arachidique	«	«	max. 2,0	-
-				

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

Hist Origine : Arbre originaire du Maroc (fam. Sapotaceae) dont les fruits contiennent jusqu'à 50% d'huile. L'huile d'argan est utilisée depuis des siècles par les femmes berbères pour ses vertus diététiques et cosmétiques. La raison en est que l'arganier ne pousse que dans une seule région du Maroc. Dans la tradition berbère, elle contribue à la préparation de mets de choix et selon la pharmacopée marocaine, elle aide à lutter contre l'acné, les gerçures et les brûlures.

Propriétés : L'huile d'argan est hydratante, revitalisante, adoucissante et a un pouvoir antirides pour la peau. Elle constitue un traitement efficace pour les cheveux secs ou les ongles cassants et les cuisiniers, en gastronomie, l'utilisent de plus en plus dans l'élaboration de leurs plats en raison de son goût unique et très parfumé.