



FICHE TECHNIQUE

Produit : **HUILE DE CHANVRE PRESSION A FROID**
Date : 01.2019 - Annule et remplace la précédente fiche technique
Lot n° : -
N° CAS : 89958-21-4
N° EINECS : 289-644-3
Nom INCI : CANNABIS SATIVA SEED OIL

Description : Huile vert foncé avec une odeur et un goût typiques, obtenue par pression à froid des graines de Cannabis Sativa, pauvres en THC. Insoluble dans l'eau, miscible à l'éther et à l'éther de pétrole.

Caractéristiques	Méthode	Unité	Valeur	Résultat
Indice d'acide	Ph. Eur. 2.5.1	mg KOH / g	max. 4,0	-
Indice de peroxyde	Ph. Eur. 2.5.5	meq O ₂ / kg	max. 10,0	-
Indice de réfraction	Ph. Eur. 2.2.6	-	envir. 1,479	-
Densité relative (20°C)	Phar Eur 2.2.5	-	envir. 0,926	-
Indice d'iode	Ph. Eur. 2.5.4	gI ₂ / 100g	145,0 - 170,0	-
-				
16:0 Acide palmitique	Ph.Eur.2.4.22	%	4,5 - 12,5	-
16:1 Acide palmitoléique	«	«	max. 1,0	-
18:0 Acide stéarique	«	«	0,5 - 4,5	-
18:1 Acide oléique	«	«	5,5 - 20,5	-
18:2 Acide linoléique	«	«	44,5 - 65,5	-
18:3 Acide gamma-linolénique	«	«	min. 0,5	-
18:3 Acide alpha-linolénique	«	«	13,5 - 30,5	-
20:0 Acide arachidique	«	«	max. 2,0	-
20:1 Acide gadoléique	«	«	max 1,0	-
22:0 Acide béhénique	«	«	max. 1,0	-
-				

* à titre d'information uniquement

Conservation : Dans un récipient bien rempli ou sous gaz inerte, bien fermé, à l'abri de la lumière et de la chaleur

Emballage : Bidon 27 kg / Fût 190 kg / Conteneur 900 kg

Hist. / Origine : Arbuste (fam. Moraceae) originaire d'Asie Centrale qui donne des graines dont on extrait l'huile. On en trouve aussi bien en Amérique centrale et en Afrique qu'en Chine, en Inde et au Moyen-Orient. Cette plante est très précisée pour ses fibres (cordages, vêtements, papier...) et ses graines contiennent entre 35 et 38 % d'huile.

Propriétés /Utilisations : Cette huile contient de l'acide gamma-linolénique et est riche en oméga 3 et oméga 6. Elle hydrate et assouplit la peau et lutte contre le vieillissement cutané. Elle entre dans la composition de crèmes anti-âge, de masques capillaires, elle peut être utilisée comme support de massage et servir d'huile d'assaisonnement en cuisine