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

OliSud

Depuis 1998

FICHE TECHNIQUE

Produit : **HUILE DE CHIA PRESSION A FROID BIOLOGIQUE**
Date : 07.2019 - Annule et remplace notre précédente fiche technique
Lot n° : -
N° CAS : 93384-40-8
N° EINECS : 297-250-8
Nom INCI : SALVIA HISPANICA SEED OIL

Description: Liquide clair de couleur jaune, obtenu par pression à froid des graines de Salvia Hispanica, à l'odeur et au goût caractéristiques. Très légèrement soluble dans l'alcool, miscible dans le pétrole brut léger. Autorisé en tant qu'ingrédient alimentaire dans les graisses et les huiles (pas plus de 10 %) et dans les compléments alimentaires (pas plus de 2 g par jour).

Caractéristiques	Méthode	Unité	Valeur	Résultat
Indice d'acide	Phar Eur 2.5.1	mg KOH / g	max. 4,0	-
Acides gras libres	-	%	max 2,0	-
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	env 0,931	-
Indice de réfraction à 20°C	Phar Eur 2.2.6	-	env 1,483	-
Impuretés insolubles	ISO 663	%	max 0,05	-
-				
18:1 Acide oléique	Phar Eur 2.4.22	%	min 5,0	-
18:2 Acide linoléique	«	«	15,0 - 20,0	-
18:3 Acide linolénique	«	«	min 60,0	-
-				

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 : Huile obtenue à partir de la graine de Salvia Hispanica L., également appelée graine de chia. Les graines de chia étaient déjà cultivées au Mexique et au Guatemala par les Aztèques en 3 500 avant JC et utilisées dans l'alimentation et la médication.

Propriétés : Les graines de chia sont riches en huile, en protéines, en hydrates de carbone, en vitamines et en minéraux. De nombreuses vitamines et antioxydants sont concentrés dans l'huile. Elle contient plus de 60 % d'acide alpha linolénique polyinsaturé (acide gras Oméga 3). Elle peut être utilisée en tant qu'huile de table pour les crudités (par exemple des vinaigrettes, des smoothies etc…) et est particulièrement utilisée dans l'industrie cosmétique pour le soin des peaux sèches ou sensibles.