



## FICHE TECHNIQUE

Produit : **HUILE DE NOIX DE MACADAMIA RAFFINEE BIOLOGIQUE - CERTIFICATION ECOCERT**  
Date : 10.2018 - annule et remplace notre précédente fiche technique  
Lot n° : -  
N° CAS : 438545-25-6 / 159518-86-2  
N° EINECS : -  
Nom INCI : MACADAMIA INTEGRIFOLIA / TETRAPHYLLA SEED OIL

**Description :** Huile obtenue par pression à partir des fruits mûrs, puis raffinée. Liquide clair presque incolore à jaune pâle avec une faible viscosité et une légère odeur.

Caractéristiques	Méthode	Unité	Valeur	Résultat
Indice d'acide	Phar Eur 2.5.1	mg KOH / g	max. 0,6	-
Indice de peroxyde	Phar Eur 2.5.5	meq O <sub>2</sub> / kg	max. 10,0	-
Indice de réfraction 20 °C	Phar Eur 2.2.6	-	env. 1,468	-
Densité 20 °C	Phar Eur 2.2.5	g / cm <sup>3</sup>	env. 0,915	-
Impureté alcalines	Phar Eur 2.4.19	-	conforme	-
Indice d'iode	Phar. Eur. 2.5.4	gI <sub>2</sub> / 100g	70,0 - 80,0	-
Insaponifiable	DAB (2.5.N)	% (m/m)	max. 1,5	-
-				
< C 14	Phar Eur 2.4.22	%	max. 1,0	-
14:0 Acide myristique	«	«	max. 1,5	-
16:0 Acide palmitique	«	«	7,0 - 9,0	-
16:1 Acide palmitoléique	«	«	15,0 - 24,0	-
18:0 Acide stéarique	«	«	2,0 - 4,0	-
18:1 Acide oléique	«	«	53,0 - 67,0	-
18:2 Acide linoléique	«	«	1,5 - 4,0	-
18:3 Acide linoléique	«	«	max. 0,5	-
20:0 Acide arachidique	«	«	1,5 - 3,0	-
20:1 Acide éicosénoïque	«	«	1,5 - 3,0	-
22:0 Acide béhénique	«	«	max. 1,0	-
22:1 Acide érucique	«	«	max. 1,0	-
24:0 Acide linoléique	«	«	max. 0,5	-
Autres	«	«	max. 2,0	-
-				

**Conservation :** Dans un récipient bien fermé, sous atmosphère inerte, à l'abri de la lumière et de la chaleur

**Emballage :** Fût 191 kg / Bidon 27 kg

**Hist. / Origine :** Arbre (fam. Proteaceae) supposée d'origine africaine. Les fruits contiennent entre 68 et 74 % d'huile.

**Propriétés / Utilisations :** L'huile de noix de macadamia est peu utilisée et réservée essentiellement à la fabrication de produits cosmétiques.