



FICHE TECHNIQUE

Produit : **HUILE DE NOIX DE MACADAMIA PRESSION A FROID BIOLOGIQUE - CERTIFICATION ECOCERT**

Date : 10.2018 - Annule et remplace notre précédente fiche technique

N° CAS : 438545-25-6 / 159518-86-2

N° EINECS : -

Nom INCI : MACADAMIA INTEGRIFOLIA SEED OIL / TETRAPHYLLA SEED OIL

Description : Huile obtenue par pression à froid, de couleur jaunâtre, au goût et à l'odeur d'amande. Insoluble dans l'eau, miscible à l'éther.

Caractéristiques	Méthode	Unité	Valeur	Résultat
Indice d'acide	Phar Eur 2.2.1	mg KOH / g	max. 6,0	-
Indice de peroxyde	Phar Eur 2.5.5	meq O ₂ / kg	max. 15,0	-
Indice de réfraction 20 °C	Phar Eur 2.2.6	-	env. 1,468	-
Densité 20 °C	Phar Eur 2.2.5	g / cm ³	env. 0,915	-
-				
< C 14	Phar Eur 2.4.22	%	max. 1,0	-
14:0 Acide myristique	«	«	max. 1,5	-
16:0 Acide palmitique	«	«	7,0 - 10,0	-
16:1 Acide palmitoléique	«	«	13,0 - 27,0	-
18:0 Acide stéarique	«	«	2,0 - 4,0	-
18:1 Acide oléique	«	«	52,0 - 68,0	-
18:2 Acide linoléique	«	«	1,5 - 6,0	-
18:3 Acide linoléinique	«	«	max. 1,0	-
20:0 Acide arachidique	«	«	1,5 - 4,0	-
20:1 Acide eicosénoïque	«	«	1,5 - 4,0	-
22:0 Acide béhénique	«	«	max. 1,0	-
22:1 Acide érucique	«	«	max. 1,0	-
24:0 Acide lignocérique	«	«	max. 0,5	-
-				

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.