



FICHE TECHNIQUE

Produit : **HUILE DE MAÏS VIERGE PRESSION**
Date : 03.2011 - Annule et remplace notre précédente fiche technique
Lot n° : -
N° CAS : 8001-30-7
N° EINECS : 232-281-2
Nom INCI : ZEA MAYS OIL

Description : Liquide jaune, goût et odeur caractéristiques. Insoluble dans l'eau et l'éthanol 96 %, miscible à l'éther et à l'éther de pétrole.

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. 15,0	-
Indice de réfraction 20 °C	Phar Eur 2.2.6	-	1,472 - 1,478	-
Densité 20 °C	Phar Eur 2.2.5	g / cm ³	0,917 - 0,925	-
-				
16:0 Acide palmitique	Phar Eur 2.4.22	«	9,0 - 15,0	-
18:0 Acide stéarique	«	«	1,0 - 3,0	-
18:1 Acide oléique	«	«	24,0 - 41,0	-
18:2 Acide linoléique	«	«	50,0 - 60,0	-
18:3 Acide linoléique	«	«	max. 2,0	-
20:0 Acide arachidique	«	«	max. 1,0	-
20:1 Acide éicosénoïque	«	«	max. 1,0	-
Autres	«	«	max. 2,0	-
-				

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

Emballage : Fût 200 kg / Bidon 27 kg

Hist. / Origine : Plante (fam. Poaceae) supposée d'origine américaine. Cultivée dans toutes les régions tempérées du monde (USA, Europe, Chine, Amérique du Sud). Les germes contiennent de 13 à 37,8 % d'huile.

Propriétés / Utilisations : L'huile de maïs est riche en acides gras insaturés et apporte aussi de la vitamine E. Utilisée essentiellement en alimentaire (assaisonnement, friture légère, margarines), elle intéresse également la diététique en raison de sa richesse en acide linoléique.