



## FICHE TECHNIQUE

Produit : **HUILE DE MAÏS RAFFINÉE - PH. EUR.**  
Date : 04.2022 - Annule et remplace notre précédente fiche technique  
N° CAS : 8001-30-7  
N° EINECS : 232-281-2  
Nom INCI : ZEA MAYS OIL

**Description:** Huile claire, jaune pâle ou jaune obtenue par pression ou extraction puis raffinée. Elle est pratiquement insoluble dans l'eau et l'éthanol (96 %), miscible dans l'éther de pétrole (40 - 60° C) et le chlorure de méthylène.

Caractéristiques	Méthode	Unité	Valeur	Résultat
Indice d'acide	Phar Eur 2.5.1	mg KOH / g	max. 0,5	-
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. 1,474	-
Densité 20 °C	Phar Eur 2.2.5	g / cm <sup>3</sup>	env. 0,920	-
Impuretés alcalines	Phar Eur 2.4.19	-	conforme	-
Insaponifiable	Phar Eur 2.5.7	%	max. 2,8	-
Eau	Phar Eur 2.5.32	%	max 0,1	-
-				
< C 16 : 0	Phar Eur 2.4.22	%	max. 0,6	-
16:0 Acide palmitique	«	«	8,6 - 16,5	-
18:0 Acide stéarique	«	«	max. 3,3	-
18:1 Acide oléique	«	«	20,0 - 42,2	-
18:2 Acide linoléique	«	«	39,4 - 65,6	-
18:3 Acide linoléique	«	«	0,5 - 1,5	-
20:0 Acide arachidique	«	«	max. 0,8	-
20:1 Acide eicosénoïque	«	«	max. 0,5	-
22:0 Acide béhénique	«	«	max. 0,5	-
Autres	«	«	max. 0,5	-

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

**Emballage :** Fût 190 kg / Conteneur 900 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). Obtenue par pression ou extraction puis par raffinage. Les germes contiennent de 13 à 37,8 % d'huile. Elle est conforme à la réglementation actuelle des solvants résiduels.

**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.