



FICHE TECHNIQUE

Produit : **HUILE DE NOISETTE RAFFINEE**
Date : 03.2023 - Annule et remplace notre précédente fiche technique
N° de CAS : 84012-21-5
N° EINECS : 281-667-7
Nom INCI : CORYLUS AVELLANA SEED OIL

Description : Liquide jaune ou légèrement brun au goût et à l'odeur légers. Insoluble dans l'eau. Soluble dans les solvants lipophiles.

Caractéristiques	Méthode	Unité	Valeur	Résultat
Indice d'acide	Phar Eur 2.5.1	mg KOH / g	max. 1,0	-
Indice de peroxyde	Phar Eur 2.5.5	meq O ₂ / kg	max.10,0	-
Indice de réfraction à 20°C	Phar Eur 2.2.6	-	env. 1,470	-
Densité à 20 °C	Phar Eur 2.2.5	g / cm ³	env. 0,914	-
-				
16:0 Acide palmitique	Phar Eur 2.4.22	%	4,0 - 9,0	-
18:0 Acide stéarique	«	«	0,8 - 4,0	-
18:1 Acide oléique	«	«	66,0 - 86,7	-
18:2 Acide linoléique	«	«	5,2 - 25,0	-
-				

Conservation : Dans un récipient bien rempli, bien fermé, à l'abri de la lumière et de la chaleur, à une température <18°C pour les bidons.

Emballage : Bidon 24 kg / Fût 190 kg / Conteneur 900 kg

Hist. / Origine : L'huile de noisette est obtenue à partir des fruits du noisetier (Corylus avellana). Le fruit contient environ 58 % d'huile. L'huile possède une très haute teneur en acide oléique.

Propriétés / Utilisation : L'huile est surtout utilisée en alimentaire, mais aussi en cosmétique et hygiène corporelle.