



## FICHE TECHNIQUE

Produit : **HUILE DE PALME RAFFINEE RSPO (LICENCE N° 9-3979-20-100-00)**  
Date : 11.2020 - Annule et remplace notre précédente fiche technique  
Lot n° : -  
N° CAS : 8002-75-3  
N° EINECS : 232-316-1  
Nom INCI : ELAEIS GUINEENSIS OIL

**Description :** Huile solide, jaunâtre, au goût léger et à l'odeur caractéristique, obtenue par pression de la chair des fruits du palmier et raffinée. Insoluble dans l'eau, soluble dans les solvants lipophiles.

Caractéristiques	Méthode	Unité	Valeur	Résultat
Indice d'acide	Ph. Eur. 2.5.1	%	max. 0,5	-
Indice de peroxyde	Phar Eur 2.5.5	meq O <sub>2</sub> / kg	max. 5,0	-
Couleur Lovibond 5 ¼ “	EN 1557	-	max. 5,0 r	-
-				
12:0 Acide laurique	Phar.Eur. 2.4.22	%	max. 1,0	-
14:0 Acide myristique	«	«	0,5 - 2,0	-
16:0 Acide palmitique	«	«	39,3 - 47,5	-
16:1 Acide palmitoléique	«	«	max. 0,6	-
18:0 Acide stéarique	«	«	3,5 - 6,0	-
18:1 Acide oléique	«	«	36,0 - 44,0	-
18:2 Acide linoléique	«	«	8,0 - 12,0	-
18:3 Acide linoléénique	«	«	max. 0,5	-
20:0 Acide arachidique	«	«	max. 1,0	-
20:1 Acide eicosénoïque	«	«	max. 0,4	-
22:0 Acide béhénique	«	«	max. 0,2	-
-				

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

**Emballage :** Fût 180 kg ouverture totale / Cart. 25 kg

**Hist. / Origine :** Arbre (fam. Areceaceae) supposé originaire d'extrême Orient. L'huile est tirée de la pulpe du fruit.

**Propriétés / Utilisations :** L'huile de palme est riche en acide palmitique et contient du bêta-carotène ainsi que de la vitamine A. Une grande partie de l'huile de palme importée est destinée à la friture en raison de son excellente stabilité thermique. Elle entre également dans la composition de produits de pâtisserie et des margarines où sa composition lui confère des propriétés de cristallisation appréciées. Enfin, l'huile de palme est utilisée en lipochimie et en sidérurgie pour le laminage à froid des tôles minces.