



FICHE TECHNIQUE

Produit : HUILE DE PALME RAFFINEE BIOLOGIQUE - CERTIFICATION ECOCERT
Date : 03.2015 - Annule et remplace la 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. Insoluble dans l'eau.

Caractéristiques	Méthode	Unité	Valeur	Résultat
Indice d'acide	Phar Eur 2.5.1	%	max. 1,0	-
Indice de peroxyde	Phar Eur 2.5.5	meq O ₂ / kg	max. 10,0	-
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	«	«	35 - 47,5	-
16:1 Acide palmitoléique	«	«	max. 0,6	-
18:0 Acide stéarique	«	«	3,5 - 6,5	-
18:1 Acide oléique	«	«	36,0 - 47,0	-
18:2 Acide linoléique	«	«	6,5 - 15,0	-
18:3 Acide linoléinique	«	«	max. 0,5	-
20:0 Acide arachidique	«	«	max. 1,0	-
20:1 Acide eisénoïque	«	«	max. 0,4	-
22:0 Acide béhénique	«	«	max. 0,5	-
-				

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. 20 ou 25 kg

Hist. / Origine : Arbre (fam. Arecaceae) 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.