



FICHE TECHNIQUE

Produit : HUILE DE PÉPINS DE COURGE PRESSION A FROID BIOLOGIQUE - certification ECOCERT
Date : 03.2011 - Annule et remplace notre précédente fiche technique
Lot n° : -
N° CAS : 8016-49-7 / 89998-03-8
N° EINECS : - / 289-741-0
Nom INCI : CUCURBITA PEPO SEED OIL

Description : Liquide vert foncé à l'odeur et au goût caractéristiques. Insoluble dans l'eau. Soluble à l'éther de pétrole.

Caractéristiques	Méthode	Unité	Valeur	Résultat
Indice d'acide	Phar Eur 2.5.1	mg KOH / g	max. 7,0	-
Indice de peroxyde	Phar Eur 2.5.5	meq O ₂ / kg	max. 20,0	-
Indice de réfraction 20 °C	Phar Eur 2.2.6	-	env. 1,472	-
Densité 20 °C	Phar Eur 2.2.5	g / cm ³	env. 0,920	-
-				
< C16	Phar. Eur.2.4.22	%	max. 2,0	-
16:0 Acide palmitique	«	«	6,0 - 16,0	-
18:0 Acide stéarique	«	«	3,0 - 8,0	-
18:1 Acide oléique	«	«	18,0 - 47,0	-
18:2 Acide linoléique	«	«	36,0 - 62,0	-
18:3 Acide linoléique	«	«	max. 3,0	-
Autres	«	«	max. 4,0	-
-				

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

Emballage : Fût 190 kg / Bidon 27 kg

Hist. / Origine: Plante (fam. Cucurbitaceae) à l'origine non déterminée. La graine contient entre 32 et 50 % d'huile.

Propriétés / Utilisations: L'huile est riche en acides gras insaturés et contient du fluor. Propriétés minéralisantes régulatrices du transit intestinal. Utilisée en alimentaire (salades), mais aussi pour la fabrication de vermifuges pour animaux.