



FICHE TECHNIQUE

Produit : **HUILE DE SOJA PRESSION A FROID BIOLOGIQUE - CERTIFICATION ECOCERT**
Date : 06.2017 - Annule et remplace la précédente fiche technique
Lot n° : -
N° CAS : 8001-22-7
N° EINECS : 232-274-4
Nom INCI : GLYCINE SOJA OIL

Description : Huile obtenue à partir des graines de Glycine de soja Sieb et Zucc. et Glycine max (L.) Merr. (G.hispada (Moench) Maxim) par pression à froid. Huile jaune à brun à l'odeur et au goût typiques, pratiquement insoluble dans l'éthanol, miscible à l'éther et à l'éther de pétrole.

| Caractéristiques | Méthode | Unité | Valeur | Résultat |
|---------------------------|-----------------|-------------------------|-------------|----------|
| Indice d'acide | Phar Eur 2.5.1 | mg KOH / g | max. 4,0 | - |
| Indice de peroxyde | Phar Eur 2.5.5 | meq O ₂ / kg | max. 15,0 | - |
| Indice de réfraction 20°C | Ph.Eur. 2.2.6 | - | env. 1,475 | - |
| Densité 20 °C | Phar Eur 2.2.5 | g / cm ³ | env. 0,922 | - |
| - | | | | |
| Acide palmitique | Phar Eur 2.4.22 | % | 7,0 - 14,0 | - |
| Acide stéarique | « | « | 1,0 - 6,0 | - |
| Acide oléique | « | « | 17,0 - 30,0 | - |
| Acide linoléique | « | « | 44,0 - 62,0 | - |
| Acide linoléinique | « | « | 4,0 - 11,0 | - |
| - | | | | |

Conservation : Dans un récipient bien rempli, bien fermé, à l'abri de la lumière et de la chaleur (la température ne doit pas excéder 25 °C)

Emballage : Bidon 27 kg / Fût 190 kg / Cont. 900 kg / vrac

Hist. / Origine : Plante (fam. Fabaceae) originaire de Chine. Les graines contiennent de 17 à 27 % d'huile. Son utilisation par l'homme remonte probablement aux alentours du XVe siècle av. J.C.

Propriétés / Utilisations : L'huile est composée en grande partie d'acides gras insaturés dont 48 à 58 % d'acides gras essentiels. Utilisée en alimentaire (hors fritures) pour son faible coût.