



HUILE D'AMANDES DOUCE RAFFINEE
BIOLOGIQUE*

INCI : PRUNUS AMYGDALUS DULCIS OIL
N°CAS : 8007-69-0



DESCRIPTION :

Le fruit de l'amandier (fam. Rosaceae), originaire d'Asie Centrale contient 46 à 61 % d'huile. C'est une huile jaune clair à transparente légèrement soluble à l'éthanol. Obtenue par pression à froid puis raffinage. Produit conforme à la Pharmacopée Européenne.

* Matière première issue de l'Agriculture Biologique certifiée par Ecocert FR-BIO-01.

CARACTERISTIQUES :

Densité à 20 °C (g/cm ³)	environ 0.916
Indice d'acide (mg KOH/g)	max. 0.5
Indice de peroxyde (meq O ₂ /kg)	max. 5
Insaponifiable (% m /m)	max 0.9
Teneur en eau (%)	max 0.1
Absorbance entre 264 et 276	0.2-6.0

Composition en Acides Gras (%) :

Acide Palmitique	4.0 - 9.0
Acide Palmitoléique	max. 0.8
Acide Stéarique	max. 3.0
Acide oléique	62.0 - 86.0
Acide Linoléique	20.0 - 30.0
Acide Linoléniq	max. 0.4

APPLICATIONS :

Utilisation dans la fabrication de produits de soins – alimentation (huile de pression ou huile d'amandes grillées)

BIENFAITS :

L'huile d'amandes douce, riche en acide oléique et en vitamine A et E, est connue depuis longtemps pour ses propriétés dermatologiques. On l'utilise pour la fabrication de produits de soins, mais également en alimentation.

CONDITIONNEMENT :

Fût de 190 Kg - Tonnelet de 27 Kg.

Document commercial, renseignements n'engageant pas notre responsabilité.
Spécifications garanties disponibles sur demande.

Septembre 2010.