

## FICHE TECHNIQUE

---



### **HUILE D'AMANDES DOUCE RAFFINEE**

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

#### **DESCRIPTION :**

L'huile d'Amandes est obtenue par le pressage des graisses de l'arbre « PRUNUS AMYGDALUS ».

#### **CARACTERISTIQUES :**

Densité relative à 20 °C	0.910 - 0.920
Indice d'acide (mg KOH/g)	≤ 2
Indice de peroxyde (meq O <sub>2</sub> /kg)	≤ 5
Indice de réfraction à 20 °C	1.461 - 1.473
Indice de saponification (mg KOH/g)	185 - 200
Indice d'iode (gI <sub>2</sub> /100g)	92 - 109
Point de congélation (°C)	< - 10
Insaponifiable (%)	≤ 1

#### **Composition en Acides Gras (%) :**

C <sub>16</sub>	3.0 - 9.0	C <sub>18:3</sub>	≤ 0.4
C <sub>16:1</sub>	≤ 2	C <sub>20</sub>	≤ 0.5
C <sub>18</sub>	≤ 3.0	C <sub>20:1</sub>	≤ 0.5
C <sub>18:1</sub>	60 - 86	C <sub>22</sub>	≤ 0.2
C <sub>18:2</sub>	20 - 30		

#### **APPLICATIONS :**

Industries cosmétique et pharmaceutique.

#### **BIENFAITS :**

L'huile d'amande douce, riche en acide oléique, est connue depuis longtemps pour ses propriétés dermatologiques. Elle contient de la vitamine D et est très bénéfique pour les cheveux, la peau sèche et les ongles cassants. On l'utilise pour la fabrication de produits de soins, mais également en alimentaire.

#### **CONDITIONNEMENT :**

Fût de 190 Kg. Tonnelet de 50 Kg.

Renseignements donnés de bonne foi mais n'engageant pas notre responsabilité. Spécifications garanties disponibles sur demande.

Mai 2009.