



HUILE DE COCO 24/26

INCI - COCOS NUCIFERA OIL
N° CAS - 8001-31-8
N° EINECS/ELINCS -232-282-8

DESCRIPTION :

L'Huile de Coco raffinée est l'huile grasse obtenue à partir de la partie solide et desséchée de l'albumen de Cocos Nucifera L., qui est ensuite raffinée.
Elle se présente sous forme d'une matière grasse végétale solide à température ambiante.

CARACTERISTIQUES :

Goût et odeur	Neutres
Titre ou point de fusion (°C)	24 - 26
Acidité oléique (%)	≤ 0.10
Indice de peroxyde (meq O ₂ / kg)	≤ 5.0
Indice d'iode (Wijs)	7.5-12
Teneur en eau (%)	≤ 0.05
Couleur lovibond	Rouge ≤ 0.4 – Jaune ≤ 4.0

APPLICATIONS :

Biscuiterie – Confiserie – Chocolaterie – Cosmétique.
Sa courbe de fusion lui permet d'apporter texture et fondant aux produits cosmétiques, et en plus fraîcheur en bouche pour les applications alimentaires

CONDITIONNEMENT :

Carton de 20 Kg.

A conserver à une température inférieure à 18°C.

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

Juillet 2010.