



HUILE DE COCO HYDROGENEE 32/34

INCI – HYDROGENATED COCONUT OIL
N° CAS – 84836-98-6 - N° EINECS/ELINCS -284-283-8

DESCRIPTION :

Par pression du fruit du cocotier, *cocos nucifera*, l'huile brute est obtenue. Elle est alors extraite puis raffinée par neutralisation et décoloration puis hydrogénée et désodorisée sous vide. Ainsi, l'Huile de Coco hydrogénée 32/34 est obtenue.

CARACTERISTIQUES :

Titre ou point de fusion (°C)	31 - 38
Goût et odeur	Neutres
Acidité oléique (%)	≤ 0.10
Indice de peroxyde (meq O ₂ / kg)	≤ 5.0
Indice d'iode (g I ₂ / 100g)	≤ 3
Teneur en eau (%)	≤ 0.05
Coloration lovibond	Rouge, ≤ 0.4 et Jaune, ≤ 4

L'hydrogénation a pour effet d'abaisser l'indice d'iode et de relever son point de fusion. Elle confère au produit une bonne stabilité.

APPLICATIONS :

Biscuiterie – Confiserie – Chocolaterie – Cosmétique.

Sa courbe de fusion lui permet d'apporter texture et fondant aux produits cosmétique, et en plus fraîcheur en bouche pour les applications alimentaires

CONDITIONNEMENT :

Carton de 20 Kg.

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

Août 2009.