



HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA BIOLOGIQUE*

INCI – OLEA EUROPAEA FRUIT OIL - N° CAS 8001-25-0
N° EINECS 232-277-0



DESCRIPTION :

L'Huile d'Olive est obtenue par pression à froid. Elle est de couleur jaune-vert, transparente et à l'odeur caractéristique.

Son apparence se modifie à partir de 10°C, et le produit se fige à 0°C. Elle est presque insoluble dans l'éthanol.

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

CARACTERISTIQUES :

Densité 20°C (g/cm ³)	env. 0.913
Indice d'acide (mg KOH/g)	max. 2
Indice de peroxyde (meq O ₂ /kg)	max. 20
Insaponifiable %(m/m)	max. 1.5
Absorbance (270 nm)	max. 0.20
Ratio d'absorbance	min. 8.0

Composition en acide gras (%):

Acide Myristique	max. 0.05	Acide Linoléique	max. 1.2
Acide Palmitique	7.5-20	Acide Arachidique	max. 0.7
Acide Palmitoléique	max. 3.5	Acide Ecosénoïque	max. 0.4
Acide Stéarique	0.5-5.0	Acide Béhénique	max. 0.2
Acide Oléique	56.0-85.0	Acide Lignocérique	max. 0.2
Acide Linoléique	3.5-20.0		
Cholestérol	max. 0.5	Stigmastérol	< campestérol
Brassicastérol	max. 0.1	β-Sitostérine (somme)	min. 93.0
Campestérol	max. 4.0	Δ-7-Stigmatérol	max. 0.5

APPLICATIONS : Industrie cosmétique.

BIENFAITS : L'huile d'Olive préserve l'hydratation et soigne les peaux desséchées. De plus, elle prévient le vieillissement et arrête les radicaux libres.

CONDITIONNEMENT : Fût de 190 Kg – Tonnelet de 27 Kg.

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

Août 2010