



HUILE D'OLIVE RAFFINEE

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

N° EINECS 232-277-0

DESCRIPTION : Huile grasse obtenue par affinage de l'huile d'olive brute préparée à partir des drupes mûres d'Olea europaea L., par pression à froid. Son apparence devient trouble à partir de 10°C et se solidifie en masse butyreuse vers 0°C.

Matière première d'origine végétale conforme à la Pharmacopée Européenne en vigueur (monographie : Huile d'olive raffinée).

CARACTERISTIQUES :

Aspect à 20°C	Liquide limpide, transparent, incolore à jaune-vert
Goût	Caractéristique
Densité à 20°C	environ 0.913 g / cm ³
Indice de réfraction à 20°C	1.468 – 1.471
Absorbance à 270 nm	≤ 1.20
Indice d'acide (mg KOH/g)	≤ 0.3
Indice de peroxyde (meq O ₂ / kg)	≤ 10
Insaponifiable (%)	≤ 1.5
Eau	≤ 0.1
Solubilité	Pratiquement insoluble dans l'alcool
Cholestérol (%)	≤ 0.5
Campestérol (%)	≤ 4.0
Stigmastérol (%)	≤ Campestérol
Delta 7 stigmastérol (%)	≤ 0.5
Beta sitostérine	≥ 93
Brassicatérol	≤ 0.1

Composition en acide gras (%):

< C 16:0	≤ 0.1	C 18:3 Acide linoléique	≤ 1.2
C 16:0 Acide palmitique	7.5 – 20	C 20:0 Acide arachidique	≤ 0.7
C 16:1 Acide palmitoléique	≤ 3.5	C 20:1 Acide eicosénoïque	≤ 0.4
C 18:0 Acide stéarique	0.5 – 5.0	C 22:0 Acide béhénique	≤ 0.2
C 18:1 Acide oléique	56 – 85	C 24:0 Acide lignocérique	≤ 0.2
C 18:2 Acide linoléique	3.5 – 20		

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 : Container de 900 Kg - Fût de 190 Kg – Tonnelet de 50 Kg.

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

Avril 2011