



HUILE DE PALME RAFFINEE BIOLOGIQUE*

INCI : ELAEIS GUINEENSIS OIL
N° CAS : 8002-75-3 - N°EINECS : 232-316-1



DESCRIPTION:

L'Huile de Palme se présente, à 20°C, sous la forme d'une graisse solide de couleur jaunâtre, à l'odeur caractéristique. Insoluble dans l'eau.

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

CARACTERISTIQUES :

Couleur (Iovibond 5 ¼)	red max. 5
Indice d'acide (%)	max. 1
Indice de peroxyde (meq O ₂ /kg)	max.10
Acide citrique (agent de raffinage) (mg/kg)	max. 50

Composition en acide gras (%): (non systématiquement analysé)

Acide Laurique	max 1
Acide Myristique	0.8-1.3
Acide Palmitique	41-47
Acide Palmitoléique	max 0.5
Acide Stéarique	4-6
Acide Oléique	36-44
Acide Linoléique	9-12
Acide Linoléique	max 0.4
Acide Arachidique	max 0.5
Acide Gadoléique	max 0.4
Acide béhénique	max 0.3



APPLICATIONS : Industries alimentaire et lipochimique.

BIENFAITS : L'Huile de Palme est riche en acide palmitique, et contient du bêta-carotène ainsi que de la vitamine A. Une grande partie de l'Huile de Palme est destinée à friture en raison de son excellente stabilité thermique. Elle entre également dans la composition de produits de pâtisserie et des margarines où sa composition lui confère des propriétés de cristallisation appréciées. Enfin, l'Huile de Palme est utilisée en lipochimie et en sidérurgie pour le laminage à froid des tôles minces.

CONDITIONNEMENT : Fût de 180 Kg – Carton 20 ou 25 Kg.

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

Mai 2011