



HUILE DE PALME RAFFINEE

INCI ELAEIS GUINEENSIS OIL
CAS 8002-75-3 – EINECS 232-316-1

DESCRIPTION :

L'huile de palme brute, extraite de la pulpe du fruit du palmier, est une masse grasseuse jaune rougeâtre, qui est ensuite raffinée par neutralisation, décoloration et désodorisation sous vide.

CARACTERISTIQUES :

Goût et odeur	Neutres
Point de fusion (°C)	35 - 40
Indice d'Acide (mg KOH/g)	≤ 0.5
Indice d'iode (gI ₂ /100g)	46 - 60
Indice de peroxyde (m. moles O ₂ / kg)	≤ 1.5
Teneur en eau (%)	≤ 0.05
Couleur Lovibond	≤ 5 (R) ; ≤ 10 (J)

Composition en acides gras (%) :

C 14:0 Acide myristique	0.5- 2
C 16:0 Acide palmitique	39.3- 47.5
C16 :1 Acide palmitoléique	≤0.6
C 18:0 Acide stéarique	3.5- 6
C 18:1 Acide oléique	36- 44
C 18:2 Acide linoléique	9- 12
C 20:0 Acide arachidique	≤ 1
C20 :1 Acide gadoléique	≤0.4

APPLICATIONS :

Industrie alimentaire (Margarine) – En cosmétique et Parfumerie - Assouplissants -Savonnerie.

BIENFAITS :

Son taux élevé en acides gras insaturés en fait un ingrédient de choix dans les produits contre le vieillissement.

CONDITIONNEMENT :

Fût de 180 Kg – Carton de 20 Kg.
Stocker les cartons dans un local sec et frais, pour garantir une excellente conservation.

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

Avril 11