

FT_HV_CAO - révision nº 0 Date création : 30/12/2023

Date de révision : -

Rédaction : Antoine RIPOL

Vérification/Approbation: Antoine RIPOL

Fiche technique

Huile vierge de Carthame Oléïque BIO

1. **DESCRIPTION**

Usage : Alimentaire / Cosmétique **Mode d'extraction/Traitement :** Pression à froid des graines

Origine géographique : FRANCE

Nom INCI: CARTHAMUS TINCTORIUS SEED OIL

N° CAS: 8001-23-8 **N° EINECS**: 232-276-5

Certification(s): Produit issu de l'Agriculture Biologique certifié FR-BIO-10 par Bureau Veritas

2. COMPOSITION DU PRODUIT

100% huile vierge de carthame à haute teneur oléique. 100% d'origine végétale.

3. CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Densité à 20°C : 0,91 - 0,94 g/cm3

Indice de peroxyde : < 15
Acidité oléique : < 2
Indice de saponification : 186 - 203

Solvants et conservateurs : Ne contient ni solvant, ni conservateur.

Les huiles végétales ne sont pas ionisées.

Process d'hydrogénation : N'a pas subi de process d'hydrogénation.

4. COMPOSITION EN ACIDES GRAS (%)

5. CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

C14:0 Acide Myristique	< 0.1	Aspect :
C16:0 Acide palmitique	6-7	Couleur :
C16:1 Acide palmitoléique	< 0.2	Odeur :
C18:0 Acide stéarique	< 2	Toucher:
C18:1 Acide oléique	73 - 85	Goût :
C18:2 Acide linoléique	12 - 20	
C18:3 Acide alpha linolénique	< 0.2	
C20:0 acide arachidique	≤ 0.3	
C 20:1 acide eiconenoïque	< 0.2	

 uleur :
 Jaune

 eur :
 Caractéristique

 icher :
 Plutôt sec

 ût :
 Prononcé

Liquide

6. CONSERVATION

C 22:0 acide behenique

A conserver à l'abri de la lumière, au frais, dans un endroit sec.

Date de Durabilité Minimale (DDM) : 18 mois à partir de la date de conditionnement

< 0.2