



FICHE TECHNIQUE

Date d'émission: 11/12/2014

HV BAOBAB

Version: 1.0

SECTION 1: Identification de la substance/du mélange et de la société/l'entreprise

EXAFLORE
10, rue de Chevilly - ZA de la Cerisaie Nord
94260 Fresnes - France
T +33 (0)1 41 98 79 40 - F +33 (0)1 41 98 79 49
exaflor@orange.fr - www.exaflor.fr

Nom : HV BAOBAB
Code du produit : BAOHV01
Provenance : Sénégal

SECTION 2: MODE D'OBTENTION

Production : Pression à froid des graines d'*Adansonia digitata*

SECTION 3: SITUATION ADMINISTRATIVE

Identification du produit : Huile végétale
Nom botanique : *Adansonia digitata* L.
Dénomination INCI : ADANSONIA DIGITATA SEED OIL
n° CAS : 91745-12-9
Numéro CE : 294-680-8

SECTION 4: Propriétés physiques et chimiques

État physique : Liquide.
Apparence : Liquide mobile, huileux.
Couleur : Jaune, jaune foncé.
Odeur : caractéristique, douce, légère.
Point d'éclair : > 200 °C
Densité relative : 0,85 - 0,95
Indice de réfraction : 1,465 - 1,495
Pouvoir rotatoire : n.a. °
Solubilité : Soluble dans l'huile. Soluble dans. Ethers. Insoluble dans l'eau.

Indice d'acide (mg KOH / g) : max 4
Acidité libre (FFA) : max 5% acide oléique
Indice de peroxyde : max 15%
Indice d'iode (g I₂ / 100g): 55-100
Indice de saponification: 140-211
Tocophérols totaux : ~ 678 mg/kg

Composition : C16:0 Acide palmitique: 18-46 %
C18:0 Acide stéarique: 2-8%
C18:1 Acide oléique: 25-45%
C18:2 Acide linoléique: 24-36%
C18:3 Acide linoléique: max 5%
C20:0 Acide arachidique: max 2%

Spécification microbiologique :
Flore aérobie totale -> N<1000 UFC/g
Germes pathogènes -> Absence

SECTION 5: Manipulation et stockage

Précautions à prendre pour une manipulation sans danger : Se laver les mains et toute autre zone exposée avec un savon doux et de l'eau, avant de manger, de boire, de fumer, et avant de quitter le travail. Assurer une bonne ventilation de la zone de travail afin d'éviter la formation de vapeurs.
Conditions de stockage : Conserver uniquement dans le récipient d'origine dans un endroit frais et bien ventilé à l'écart des : Sources de chaleur, Rayons directs du soleil. Garder les conteneurs fermés en dehors de leur utilisation.
Produits incompatibles : Bases fortes. Acides forts.
Matières incompatibles : Sources d'inflammation. Rayons directs du soleil.
Durée de stockage maximale : 2 année A l'expiration de la DLUO, l'huile conserve toutes ses caractéristiques. Son mode de fabrication, de conditionnement, ainsi que les préconisations de stockage sont étudiés pour permettre, le cas échéant, une utilisation au-delà de cette date en revalidant les caractéristiques analytiques.
Température de stockage : 18 (5 - 25) °C

HV BAOBAB

Fiche technique

Fiche Technique Exaflor

Ces informations sont basées sur nos connaissances actuelles et décrivent le produit pour les seuls besoins de la santé, de la sécurité et de l'environnement. Elles ne devraient donc pas être interprétées comme garantissant une quelconque propriété spécifique du produit