	FICHE TECHNIQUE	**Date d'émission**: 01/12/2014
	HV OLIVE RAFFINEE	**Version**: 1.0

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

EXAFLOR
5 rue des Pyrénées
Boîte postale CP 30561
94653 Rungis Cedex - France
T +33 (0)1 41 73 23 10 - F +33 (0)1 41 73 23 19
exaflor@orange.fr - www.exaflor.fr

Nom : HV OLIVE RAFFINEE
Code du produit : OLIHV01
Provenance : L'Europe

RUBRIQUE 2: MODE D'OBTENTION

Production : Huile obtenue par pression mécanique suivie de raffinage des fruits de Olea europaea

RUBRIQUE 3: SITUATION ADMINISTRATIVE

Identification du produit : Huile végétale
Nom botanique : Olea europaea L.
Dénomination INCI : OLEA EUROPAEA FRUIT OIL
N° CAS : 8001-25-0
N° CE 232-277-0

RUBRIQUE 4: Propriétés physiques et chimiques

État physique : Liquide.
Apparence : Liquide. huileux.
Couleur : Jaune. Vert.
Odeur : Caractéristique.

Point d'éclair : > 250 °C
Point de fusion : 0 - 9 °C
Densité relative : 0,9 - 0,92
Indice de réfraction : 1,468 - 1,471
Pouvoir rotatoire : N.A. °
Solubilité : Insoluble dans l'eau. Soluble dans l'huile.

Indice d'acide (mg KOH / g): max 1
Indice de peroxyde (mEq O2 / kg): max 10
Indice d'iode (g I2 / 100g): 80 - 90
Indice de saponification: 185 - 195
Insaponifibales : max 1,5 %

Composition :
C16:0 Acide palmitique: 7,5 - 20 %
C16:1 Acide palmitoléique: max 3,5 %
C18:0 Acide stéarique: 0,5 - 5 %
C18:1 Acide oléique: 56 - 85 %
C18:2 Acide linoléique: 3,5 - 20 %
C18:3 Acide linolénique: max 1,2 %
C20:0 Acide arachidique: max 1 %
C20:1 Acide eicosénoïque: max 0,5 %

RUBRIQUE 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 °C

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