

Procédé d'obtention : pression à froid

Organe pressé : graines

Nom botanique : *Adansonia Digitata*

Nom vernaculaire : Gouye (arbre), Gif (graines)

Qualité : pure et naturelle, sans aucun traitement chimique

Potentiel oxydatif : peu sensible ; stabilité oxydative

Pays d'origine : Sénégal

Culture : sauvage

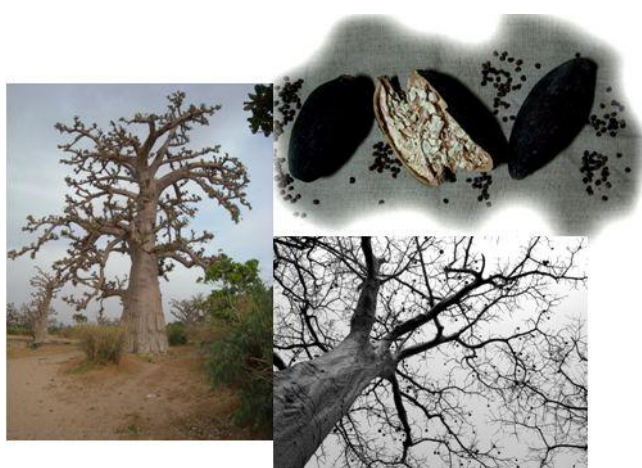
Propriétés Organoleptiques :

- **Aspect** : Liquide à 25°C
- **Couleur**: Jaune clair/ 4+ selon l'échelle des couleurs Gardner
- **Odeur** : Faible, caractéristique
- **Goût** : Caractéristique

Caractéristiques physico-chimiques :

- **Densité** : 0.916
- **Viscosité** : non déterminée
- **Indice d'acide** : 2.77 mg/g
- **Indice d'iode** : 86.37 g/100g
- **Indice de peroxyde** : 0.92 meq/kg
- **Insaponifiables** : 0,58 %

Conditions de conservation : huile végétale stable. A conserver au sec, à l'abri de la chaleur et de la lumière.





Fiche technique de l'huile végétale de Baobab

Page 2 sur 2

Date | 10/01/2011

Réf : FT.PRD.05.C

Composition en acides gras

COMPOSITION	Fourchette (%)
Acides Gras Poly insaturés : Acide Linoléique Acide α -linoléique	24-34/ 12-29 1-3/ 0-8
Acides Gras Mono insaturés : Acide Oléique	30-40 / 21-59
Acides Gras Saturés : Acide Palmitique Acide Stéarique	18-24/ 25-46 2-8/ 0,4

Propriétés et utilisations :

- **cosmétiques** : huile émolliente, hydratante, adoucissante, apaisante, cicatrisante, nourrissante et régénérante, applicable sur la peau et les cheveux.

Les valeurs contenues dans cette fiche sont données à titre d'informations ; les spécifications réelles du produit figurent dans les bulletins d'analyses.