

1 Identification du produit et de la société

1.1 Description du produit

INCI	: Adansonia digitata leaves
CAS number	: 91745-12-9
EC number	: 294-680-8
Procédé d'obtention	: Séchage
Matière Première	: Feuilles de baobab
Nom botanique	: Adansonia digitata
Nom vernaculaire	: Gouye
Mode de récolte	: Cueillette traditionnelle
Pays d'origine	: Sénégal

1.2 Utilisations et propriétés

Usage cosmétique : Les feuilles de baobab est particulièrement adaptée pour la cosmétique, aussi bien pour les cheveux, que pour la peau.

Hydratante et nourrissante, c'est l'ingrédient parfait pour une belle chevelure facile à démêler, avec du volume. Elle favorise la croissance des cheveux.

Propriétés reconnues dans l'UE : SKIN CONDITIONING (Source : COSING)

Usage alimentaire : Les feuilles de baobab sont bien connues dans la cuisine africaine. Leur pouvoir gluant et liant est particulièrement apprécié dans la préparation de diverses sauces ou autres plats cuisinés.

Elles sont souvent utilisées dans la préparation de couscous de mil. Elles facilitent la déglutition et régularisent le transit intestinal grâce à leur richesse en mucilage.

1.3 Coordonnées du fournisseur

BAOBAB DES SAVEURS

Siège Social et Unité de Production	: Zone industrielle BP 547 21000 THIES
Standard téléphonique	: +221 33 951 70 54
Contact	: Pierre-Gilles COMMEAT / Tél : +221 77 025 20 98
E-Mail	: gse@baobab-des-saveurs.com
Site Web	: www.baobab-des-saveurs.com

2 Caractéristiques du produit

2.1 Propriétés organoleptiques

Aspect	: Feuilles séchées en morceaux
Couleur	: Vert Kaki
Odeur	: Végétale
Goût	: Caractéristique

2.2 Caractéristiques physico-chimiques

Teneur en humidité (en %) : < 10
Cendres (en mg/100g) :

2.3 Composition nutritionnelle pour 100g

Valeur énergétique (en kcal) : 300
Protéines (en g) : 13,1
Glucides (en g) : 53,5
Matières grasses (en g) : 2,28
Dont acides gras saturés (en g) :
Fibres :
Vitamine A (en mg) :
Vitamine B1 (en mg) :
Vitamine B2 (en mg) :
Vitamine B3 (en mg) :
Vitamine B5 (en mg) :
Vitamine B6 (en mg) :
Vitamine B9 (en mg) :
Vitamine B12 (en mg) :
Sodium (en mg) :
Potassium (en mg) :
Calcium (en mg) : 2,26
Phosphore (en mg) :
Magnésium (en mg) : 2,66
Fer (en mg) :
Zinc (en mg) :
Iode (en mg) :

Source : Bibliographie

La composition nutritionnelle ne concerne que le lot analysé. Les valeurs sont fournies à titre indicatif.

2.4 Paramètres microbiologiques

FMAT à 30°C (UFC/g) : < 100 000
Levures et moisissures (UFC/g) : < 50 000
Moisissures (UFC/g) : < 50 000
Escherichia coli (UFC/g) : < 10
Salmonelles dans 25 g : Absence
Bacillus cereus présomptifs (UFC/g) : < 1 000

3 Conditionnement et conditions de conservation

3.1 Conditionnement

Type de conditionnement : Packaging client possible, Sac tissé 10 kg, Sachet 1 kg
Autres conditionnements : Possible à partir de 5 kg ou 100 unités

3.2 Conditions de conservation et d'utilisation optimales

Conditions de conservation : A l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité
DDM : 24 mois

Suivi des modifications

Version	Date de révision	Modifications apportées par rapport à la version antérieure
1	05/10/2023	Création



Feuilles de Baobab séchées

Fiche technique produit

Numéro de référence : FT FFB C Date de révision : 05/10/2023 Remplace la version de 05/10/2023 Version 1

Imprimé le 24/04/2024 par COMMEAT Pierre-Gilles