

## 1 Identification du produit et de la société

### 1.1 Description du produit

INCI	: Hibiscus sabdariffa seed oil
CAS number	: 84775-96-2
EC number	: 283-920-7
Procédé d'obtention	: Pressage à froid puis filtration
Matière Première	: Graines de Bissap
Nom botanique	: Hibiscus sabdariffa
Nom vernaculaire	: Bissap
Mode de récolte	: Agriculture traditionnelle
Pays d'origine	: SENEGAL



### 1.2 Utilisations et propriétés

Usage cosmétique	: Huile adoucissante, hydratante et protectrice. L'huile d'Hibiscus peut aussi être incorporée dans la composition de crèmes et de soins hydratants. Elle joue un rôle dans la prévention du vieillissement de la peau.
Propriétés reconnues dans l'UE	: Skin conditioning - Emollient (Source : COSING)
Usage alimentaire	: Riche en vitamine E (tocophérols).

### 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	: <a href="mailto:gse@baobab-des-saveurs.com">gse@baobab-des-saveurs.com</a>
Site Web	: <a href="http://www.baobab-des-saveurs.com">www.baobab-des-saveurs.com</a>

## 2 Caractéristiques du produit

### 2.1 Propriétés organoleptiques

Aspect	: Liquide
Couleur	: Jaune - vert
Odeur	: Caractéristique

Goût : Caractéristique

Avec le froid, notre huile pressée à froid est susceptible de figer selon sa composition en acide gras. Ainsi des petits dépôts (petites bulles blanches ou dépôt floconneux) risquent d'apparaître.

Ce phénomène n'a aucune incidence sur la qualité de l'huile qui redevient liquide autour de 20 à 25°C.

### 2.2 Caractéristiques physico-chimiques

Densité	: 0,92
Viscosité	: 15,25
Indice d'acide	: <10 (mg/g)
Indice d'iode	: 81,4
Indice de peroxyde	: <20 (meq O <sub>2</sub> /kg)
Indice de saponification	:
Potentiel oxydatif	: Sensible

### 2.3 Composition en acides gras

**Acides gras poly-insaturés (en %) : 47**  
dont (en%) :

C18:2 n6 cis Linoléique	47
-------------------------	----

**Acides gras mono-insaturés (en %) : 29.0**  
dont (en %) :

C18:1 n9 Oléique	29
------------------	----

**Acides gras saturés (en %) : 23.0**  
dont (en %) :

C16:0 Palmitique	21
C18:0 Stéarique	

**Dont Omega 3, 6, 9 (en %)**

Omega 3	0
Omega 6	47
Omega 9	29.0

Source :

### 3 Conditionnement et conditions de conservation

#### 3.1 Conditionnement

Type de conditionnement	: Bidon de 20 litres/Bidon de 5 litres/Bouteille de 1 litre/Packaging client possible
Autres conditionnements	: Possible à partir de 5 litres ou 100 unités

#### 3.2 Conditions de conservation et d'utilisation optimales



# Huile d'Hibiscus

## Fiche technique produit

Numéro de référence : FT HGBI C Date de révision : 04/05/2022 Remplace la version de 04/05/2022 Version 1

Conditions de conservation : Conserver à l'abris 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	04/05/2022	Création

Version en vigueur