

1 Identification du produit et de la société

1.1 Description du produit

INCI	: Adansonia digitata seed oil
CAS number	: 917 45-129
EC number	: 294-680-8
Procédé d'obtention	: Pressage à froid puis filtration
Matière Première	: Graines de Baobab BIO
Nom botanique	: Adansonia digitata
Nom vernaculaire	: Gouye (Wolof)
Mode de récolte	: Cueillette Biologique
Pays d'origine	: Sénégal



1.2 Utilisations et propriétés

Usage cosmétique	: Huile émollente, hydratante, adoucissante, apaisante, cicatrisante, nourrissante et régénérante, applicable sur la peau et les cheveux.
Propriétés reconnues dans l'UE	: Hair conditioning Skin conditioning Skin conditioning - Emolient (Source : COSING)

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	: qse@baobab-des-saveurs.com
Site Web	: www.baobab-des-saveurs.com

2 Caractéristiques du produit

2.1 Propriétés organoleptiques

Aspect	: Liquide
Couleur	: Jaune
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	: 0,916
Viscosité	:
Indice d'acide	: < 10 (mg/g)
Indice d'iode	: 87,6
Indice de peroxyde	: < 20 (meq O ₂ /kg)
Indice de saponification	: 196
Potentiel oxydatif	: Peu Sensible

2.3 Composition en acides gras

Acides gras poly-insaturés (en %)	: 30
dont (en%) :	
C18:2 n6 cis Linoléique	29,7
C18:3 n3 Alpha-linolénique	0,3

Acides gras mono-insaturés (en %)	: 41.9
dont (en %) :	
C18:1 n9 Oléique	36,3
C18:1 Malvalique	4,2
C19:1 Sterculique	1,1
C20:1 n9 Eicosenoïque	0,3

Acides gras saturés (en %)	: 23.3
dont (en %) :	
C16:0 Palmitique	21,6
C20:0 Arachidique	0,4
C18:0 Stéarique	0,4
C22:0 Béhénique	0,4

Dont Omega 3, 6, 9 (en %)	
Omega 3	0.3
Omega 6	29.7
Omega 9	36.6

Source : Analyses sur huile Baobab des Saveurs

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

Conditions de conservation	: Conserver à l'abris de la lumière, de la chaleur et de l'humidité
DDM	: 24 mois



Huile de Baobab BIOLOGIQUE

Fiche technique produit

Numéro de référence : FT HGB B Date de révision : 05/05/2022 Remplace la version de 05/05/2022 Version 1

Suivi des modifications

Version	Date de révision	Modifications apportées par rapport à la version antérieure
1	05/05/2022	Création

Version en vigueur