

1 Identification du produit et de la société

1.1 Description du produit

INCI	: Moringa oleifera seed oil
CAS number	: 93165-54-9
EC number	: 296-941-1
Procédé d'obtention	: Pressage à froid puis filtration
Matière Première	: Graines de Moringa
Nom botanique	: Moringa Oleifera
Nom vernaculaire	: Nebeday
Mode de récolte	: Agriculture traditionnelle
Pays d'origine	: Sénégal



1.2 Utilisations et propriétés

Usage cosmétique	: L'huile de Moringa ou huile de Ben apaise et adoucit la peau. Elle hydrate et revitalise les peaux chroniquement très sèches, parfois en proie à des démangeaisons ou à une desquamation. Elle est utilisée pour lutter contre les rides et le vieillissement, pour le soin des cheveux. Elle est aussi appréciée en parfumerie pour sa possibilité d'absorber et de retenir les odeurs.
Propriétés reconnues dans l'UE	: Skin conditioninig Skin conditioning - Emollient (Source : COSING)
Usage alimentaire	: L'huile de Moringa est un concentré d'énergie nutritive. De petites quantités, ajoutées au régime alimentaire de jeunes enfants, peuvent leur fournir un apport important de nutriments dans leur alimentation et la rendre plus variée. Elle est utilisée en assaisonnement et pour la friture car elle ne rancit pas.
Usage domestique	: Elle est très recherchée comme lubrifiant (pour la fabrication des montres et pour huiler les machines) et combustible (huile pour les lampes). Elle est également antiseptique et anti-inflammatoire.

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	: 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	: 0,908
Viscosité	: 92,6
Indice d'acide	: <10 (mg/g)
Indice d'iode	: 66
Indice de peroxyde	: <20 (meq O ₂ /kg)
Indice de saponification	:
Potentiel oxydatif	: Peu Sensible

2.3 Composition en acides gras

Acides gras poly-insaturés (en %)	: 1
dont (en%) :	
Acide linoléique	1

Acides gras mono-insaturés (en %)	: 70.0
dont (en %) :	
C18:1 n9 Oléique	70

Acides gras saturés (en %)	: 24.0
dont (en %) :	
C22:0 Béhénique	8
C18:0 Stéarique	6
C16:0 Palmitique	6
C20:0 Arachidique	4

Dont Omega 3, 6, 9 (en %)	
Omega 3	0

Omega 6	1
Omega 9	70.0

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

Conditions de conservation	: Conserver à l'abri de la lumière, de la température 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