

## 1 Identification du produit et de la société

### 1.1 Description du produit

INCI	: Azadirachta indica seed oil
CAS number	: 8002-65-1 , 84696-25-3
EC number	: Non
Procédé d'obtention	: Pressage à froid puis filtration
Matière Première	: Graines de neem
Nom botanique	: Azadirachta indica
Nom vernaculaire	: Neem
Mode de récolte	: Cueillette traditionnelle
Pays d'origine	: Sénégal

### 1.2 Utilisations et propriétés

Usage cosmétique	: L'huile de Neem peut être utilisée directement sur les mycoses cutanées et sur le cuir chevelu ou dans la fabrication de produits cosmétiques comme : shampoing antipelliculaire ou pour se débarrasser des poux, lotion contre l'acné mais aussi pour améliorer certaines affections dermatologiques chroniques (eczéma, psoriasis), lotion antiseptique. Ses vertus antiseptiques se traduisent par un spectre d'action très étendu en utilisations antibactériennes. L'huile de Neem et beaucoup de ses composants ont été utilisés avec succès contre un large éventail de bactéries, virus, champignons et parasites. L'huile de Neem a été signalée pour être efficace contre certains champignons de l'homme, qui sont encore difficiles à contrôler, par des fongicides synthétiques modernes.
Propriétés reconnues dans l'UE	: SKIN CONDITIONING (Source : COSING)
Usage vétérinaire	: L'huile de Neem est efficace contre les parasites des chats, des chiens et des chevaux.
Usage agricole	: Ajouter 30 à 40 ml d'huile de Neem à 1L d'eau, bien mélanger puis ajouter un émulsifiant par exemple 1 ml de savon liquide par litre. Il est essentiel d'ajouter le savon et de bien mélanger. L'émulsifiant doit être utilisé immédiatement pour éviter que les gouttelettes d'huile ne remontent à la surface. Il faut environ 500L de cette préparation pour un hectare.  NB : L'azadirachtine étant très sensible aux rayons ultraviolets, il est donc conseillé d'effectuer les pulvérisations dans la soirée ; elles seront plus efficaces.

### 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	: Vert - marron
Odeur	: Oignon - poireau
Goût	: Amer

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	:
Indice d'acide	: < 10 (mg/g)
Indice d'iode	: 72
Indice de peroxyde	: < 20 (meq O <sub>2</sub> /kg)
Indice de saponification	:
Potentiel oxydatif	: Peu Sensible

### 2.3 Composition en acides gras

<b>Acides gras poly-insaturés (en %)</b>	<b>: 12</b>
dont (en%) :	
Acide linoléique	12
<b>Acides gras mono-insaturés (en %)</b>	<b>: 56.0</b>
dont (en %) :	
C18:1 n9 Oléique	56
<b>Acides gras saturés (en %)</b>	<b>: 32.0</b>
dont (en %) :	
C18:0 Stéarique	17
C16:0 Palmitique	2
Myristique	2

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

Omega 3	0
Omega 6	12
Omega 9	56.0

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	05/05/2022	Création

Version en vigueur