

## 1 Identification du produit et de la société

### 1.1 Description du produit

INCI	: Cocos nucifera oil
CAS number	: 8001-31-8
EC number	: 232-282-8
Procédé d'obtention	: Pressage à froid puis filtration
Matière Première	: Noix de Coco
Nom botanique	: Cocos nucifera
Nom vernaculaire	:
Mode de récolte	: Agriculture traditionnelle
Pays d'origine	: Côte d'Ivoire

### 1.2 Utilisations et propriétés

Usage cosmétique : huile adoucissante, réparatrice, nourrissante et apaisante. L'huile de Coco contient un acide gras saturé (acide laurique) qui possède une affinité particulière pour la peau et pour la kératine du cheveu. Elle peut aussi être utilisée en massage du cuir chevelu, comme déodorant en raison de son agréable parfum ou en beurre pour le corps. Elle joue un rôle dans la prévention du vieillissement de la peau.

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

Usage alimentaire : Riche en vitamines E et A.

### 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	: Liquite
Couleur	: Blanche
Odeur	: Coco
Goût	: Coco

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	: 0,91
Viscosité	:
Indice d'acide	: < 10 (mg/g)
Indice d'iode	: 8
Indice de peroxyde	: < 20 (meq O <sub>2</sub> /kg)
Indice de saponification	: 255
Potentiel oxydatif	: Peu Sensible

### 2.3 Composition en acides gras

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

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

**Acides gras saturés (en %)** : **82.0**  
dont (en %) :

Laurique	49
Myristique	8
C16:0 Palmitique	8
Caprylique	7
Caprique	

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

Omega 3	0
Omega 6	0
Omega 9	0.0

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 chaleur et de l'humidité
DDM	: 24 mois

### Suivi des modifications



# Huile de Coco

## Fiche technique produit

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

---

Version	Date de révision	Modifications apportées par rapport à la version antérieure
1	04/05/2022	Création

Version en vigueur