

1 Identification du produit et de la société

1.1 Description du produit

INCI	: Citrus aurantiifolia seed oil
CAS number	: 8008-26-2
EC number	: Non
Procédé d'obtention	: Pressage à froid puis filtration
Matière Première	: Pépins de citron vert
Nom botanique	: Citrus aurantiifolia
Nom vernaculaire	: Limong
Mode de récolte	: Agriculture traditionnelle
Pays d'origine	: Sénégal



1.2 Utilisations et propriétés

Usage cosmétique : L'huile de pépins de citron agit sur le système circulatoire, en activant la circulation et en réduisant la pression sanguine.

Elle est riche vitamines et minéraux qui permettent de conserver le capital hydratation de la peau ou de la fibre capillaire.

C'est une huile qui sera parfaite comme base pour des macérations et autres préparations cosmétiques.

Propriétés reconnues dans l'UE : Elle est adaptée aux peaux abîmées et aux cheveux dévitalisés.
: Non (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 foncé
Odeur	: Citronnée
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	: 0,9 - 0,93
Viscosité	: ND
Indice d'acide	: < 10 (mg/g)
Indice d'iode	: 110
Indice de peroxyde	: < 20 (meq O ₂ /kg)
Indice de saponification	: 195
Potentiel oxydatif	: Sensible

2.3 Composition en acides gras

Acides gras poly-insaturés (en %)	: 44
dont (en%) :	
Acide linoléique	38
C18:3 n3 Alpha-linolénique	6

Acides gras mono-insaturés (en %)	: 32.0
dont (en %) :	
C18:1 n9 Oléique	32

Acides gras saturés (en %)	: 24.0
dont (en %) :	
C16:0 Palmitique	20
C18:0 Stéarique	

Dont Omega 3, 6, 9 (en %)	
Omega 3	6
Omega 6	38
Omega 9	32.0

Source : Bibliographie

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	: A l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité
DDM	: 24 mois



Huile de pépins de Citron vert

Fiche technique produit

Numéro de référence : FT HPC-C Date de révision : Remplace la version de Version

Suivi des modifications

Version	Date de révision	Modifications apportées par rapport à la version antérieure

Version en vigueur