

1 Identification du produit et de la société

1.1 Description du produit

INCI	: Sesamum indicum seed oil
CAS number	: 8008-74-0
EC number	: 232-370-6
Procédé d'obtention	: Pressage puis filtration
Matière Première	: Graines de Sésame
Nom botanique	: Sesamum indicum
Nom vernaculaire	: Béné
Mode de récolte	: Agriculture traditionnelle
Pays d'origine	: Sénégal



1.2 Utilisations et propriétés

Usage cosmétique	<p>: En raison de ses acides gras essentiels qui restructurent le tissu cutané, elle a une action bénéfique sur la peau et les cheveux. Elle agit efficacement contre les irritations et le dessèchement.</p> <p>Utilisée en massage corporel, l'huile vierge de sésame calme les douleurs articulaires, les sciatiques, le mal de dos.</p> <p>Elle a la propriété d'absorber les rayons ultraviolets, c'est pourquoi elle entre comme additif dans les formulations de crèmes solaires. Elle agit efficacement sur les irritations de la peau (eczéma, psoriasis, desquamation). Elle tonifie aussi les ongles et les cheveux.</p>
Propriétés reconnues dans l'UE	<p>: FRAGRANCE HAIR CONDITIONING SKIN CONDITIONING SKIN CONDITIONING - EMOLLIENT</p> <p>(Source : COSING)</p>
Usage alimentaire	<p>: Elle est utilisée pour les fritures car elle rancit peu. L'huile de sésame est très employée en cuisine orientale.</p>

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	: Huileux
Couleur	: Jaune clair
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	: 0,92
Viscosité	:
Indice d'acide	: < 10 (mg/g)
Indice d'iode	:
Indice de peroxyde	: < 20 (meq O ₂ /kg)
Indice de saponification	: 190
Potentiel oxydatif	: Sensible

2.3 Composition en acides gras

Acides gras poly-insaturés (en %)	: 40
dont (en%) :	
Acide linoléique	40

Acides gras mono-insaturés (en %)	: 45.0
dont (en %) :	
C18:1 n9 Oléique	45

Acides gras saturés (en %)	: 15.0
dont (en %) :	
C18:0 Stéarique	5
C16:0 Palmitique	

Dont Omega 3, 6, 9 (en %)	
Omega 3	0
Omega 6	40
Omega 9	45.0

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

Suivi des modifications

Version	Date de révision	Modifications apportées par rapport à la version antérieure
1	20/04/2022	Création