

## 1 Identification du produit et de la société

### 1.1 Description du produit

INCI	: Carapa procera seed oil
CAS number	: 1053241-46-5
EC number	: Non disponible
Procédé d'obtention	: Pressage à froid puis filtration
Matière Première	: Graines de Touloucouna
Nom botanique	: Carapa procera
Nom vernaculaire	: Huile de Touloucouna
Mode de récolte	: Cueillette traditionnelle
Pays d'origine	: Sénégal



### 1.2 Utilisations et propriétés

Usage cosmétique	: Propriétés revigorantes, émoullientes, et nourrissantes, elle est applicable sur la peau et les cheveux, directement ou dans des formulations (savons, shampooing).  Longtemps utilisée en pharmacopée traditionnelle, l'huile de Touloucouna est anti-inflammatoire, antiparasitaire, antalgique (contre les rhumatismes, les douleurs musculaires). Décontractante, elle est utilisée comme huile de massage. Elle sert également au traitement de maladies de la peau (lésions cutanées, psoriasis) et est cicatrisante.
Propriétés reconnues dans l'UE	: SKIN CONDITIONNING  (Source : COSING)
Usage alimentaire	: Comestible mais dont la consommation n'est pas aisée du fait de son amertume.
Usage domestique	: Elle sert comme huile à brûler pour les lampes à huile et est utilisée pour protéger le bois contre les parasites. Elle a un effet répulsif contre les poux et autres piqûres d'insectes.

### 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

[www.baobab-des-saveurs.com](http://www.baobab-des-saveurs.com)

## 2 Caractéristiques du produit

### 2.1 Propriétés organoleptiques

Aspect	: Liquide, durcit à moins de 20°C
Couleur	: Jaune clair à orange
Odeur	: Caractéristique
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	: 0,93 à 0,941
Viscosité	:
Indice d'acide	: < 40 (mg/g)
Indice d'iode	: 66
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>: 8</b>
dont (en%) :	
Acide linoléique	8

<b>Acides gras mono-insaturés (en %)</b>	<b>: 58.0</b>
dont (en %) :	
C18:1 n9 Oléique	58

<b>Acides gras saturés (en %)</b>	<b>: 29.0</b>
dont (en %) :	
Myristique	18
C16:0 Palmitique	

<b>Dont Omega 3, 6, 9 (en %)</b>	
Omega 3	0
Omega 6	8
Omega 9	58.0

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	21/04/2022	Création