

1 Identification du produit et de la société

1.1 Description du produit

INCI	: Adansonia digitata pulp extract
CAS number	: 91745-12-9
EC number	: 294-680-8
Procédé d'obtention	: Dépulpage
Matière Première	: Concassé de Baobab BIO
Nom botanique	: Adansonia digitata
Nom vernaculaire	: Gouye (Wolof)
Mode de récolte	: Cueillette Biologique
Pays d'origine	: Sénégal



1.2 Utilisations et propriétés

Usage cosmétique : Du fait de ses propriétés lissantes et émoullientes, la pulpe de baobab peut être utilisée dans des savons, pommades ou masques, mais aussi dans des soins anti-âges.

Propriétés reconnues dans l'UE : HUMECTANT
SKIN CONDITIONING
SKIN CONDITIONING - EMOLLIENT
(Source : COSING)

Usage alimentaire : La pulpe de baobab est utilisée directement comme ingrédient dans diverses préparations pour ses propriétés liantes, épaississantes et acidifiantes : préparations céréalières telles les bouillies ou couscous (par exemple, le « mutchoyan » au Bénin ou le « ngalakh » au Sénégal), sauces ou crèmes d'accompagnement (par exemple, crème sucrée à base d'arachides grillées et pilées au Sénégal), préparations sucrées cuites à base de fruits locaux (mangue, orange, ditax, etc.).

Elle est également utilisée comme complément alimentaire, pour faire coaguler le lait, pour la fabrication de smoothies, jus, barres céréalières, confiture, compléments vitaminiques.

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	: Poudre de moins de 150 microns
Couleur	: Blanc à beige
Odeur	: Caractéristique
Goût	: Caractéristique

2.2 Caractéristiques physico-chimiques

Teneur en humidité (en %)	: < 10 %
Cendres (en mg/100g)	: 4,56

2.3 Composition nutritionnelle pour 100g

Valeur énergétique (en kcal)	: 203,67
Protéines (en g)	: 3,5
Glucides (en g)	: 45,1
Matières grasses (en g)	: 1,03
Dont acides gras saturés (en g)	: 0,21
Fibres	: 40,8
Vitamine A (en mg)	: 0,2
Vitamine B1 (en mg)	: 0,04
Vitamine B2 (en mg)	: 0,06
Vitamine B3 (en mg)	: 2,18
Vitamine B5 (en mg)	: 0,35
Vitamine B6 (en mg)	: 0,12
Vitamine B9 (en mg)	: 0,004
Vitamine B12 (en mg)	: 0,002
Sodium (en mg)	: 0,41
Potassium (en mg)	: 2 310,03
Calcium (en mg)	: 296,4
Phosphore (en mg)	: 209,5
Magnésium (en mg)	: 2,15
Fer (en mg)	: 2,04
Zinc (en mg)	: 7,02
Iode (en mg)	: 0,004

Source : Profil réalisé sur un lot de poudre de Baobab de Baobab des Saveurs

La composition nutritionnelle ne concerne que le lot analysé. Les valeurs sont fournies à titre indicatif.

2.4 Paramètres microbiologiques

FMAT à 30°C (UFC/g)	: < 100 000
Levures et moisissures (UFC/g)	: < 50 000
Moisissures (UFC/g)	: < 50 000
Escherichia coli (UFC/g)	: < 10
Salmonelles dans 25 g	: Absence
Bacillus cereus présomptifs (UFC/g)	: < 1000

3 Conditionnement et conditions de conservation

3.1 Conditionnement

Type de conditionnement	: Packaging client possible, Sac de 10 kg, Sac de 20 kg, Sachet de 1 kg
Autres conditionnements	: Possible à partir de 5 kg ou 100 unités



Pulpe de fruit de Baobab BIOLOGIQUE

Fiche technique produit

Numéro de référence : FT PCB B Date de révision : 10/05/2022 Remplace la version de 10/05/2022 Version 1

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 : 36 mois

Suivi des modifications

Version	Date de révision	Modifications apportées par rapport à la version antérieure
1	10/05/2022	Création

Imprimé le 13/10/2022 par COMMEAT Pierre-Gilles