

Fiche technique

HUILE DE PÉPIN DE FIGUE DE BARBARIE VIERGE BIOLOGIQUE

Huile de Pépin de Figue de Barbarie	
Description du produit	Cette huile obtenue par pression à froid des pépins de la figue de Barbarie qui est un fruit peu riche en huile : 5%
Production / Fabrication	La récolte s'effectue dans la province de Tiznit. Les figues de Barbarie sont récoltées et broyées pour récupérer les pépins qui sont séchés immédiatement afin de ne pas avoir de peroxyde. Il faut 800 kg de fruits frais pour obtenir 20 kg de graines qui contiennent 5 % d'huile. Cette huile est extraite à froid, sur meule mécanique inox et est filtrée mécaniquement. Cette huile n'est pas raffinée, ni désodorisée.
Certification	Certifié Par Ecocert MA-BIO-154
Ingrédients	Pépin de figues de Barbarie issues de l'agriculture biologique
Origine et transformation	Royaume du Maroc, Essaouira
Nom latin	Opuntia Ficus Indica
INCI	Opuntia Ficus Indica Seed Oil
N° CAS	90082-21-6
Valeurs sensorielles	Couleur : jaune à vert pâle Goût : Typique Odeur : Typique Texture : huile très fine
Caractéristiques physico-chimiques	Indice de peroxyde : < 15 meq /kg Indice de réfraction : 1.4688 Indice acide : < 3 Densité : 0,92
Taux d'insaponifiable	1

Les renseignements de cette fiche sont basés sur l'état de nos connaissances relatives au produit concerné à la date indiquée. Ils sont donnés à titre indicatif et n'engagent pas notre responsabilité. Ils ne vous dispensent en aucun cas des obligations vous incombant en matière d'hygiène et de sécurité.

