



SASU DIFFUSIONS AROMATIQUES

Edité le : 16/04/2024 par DP

558 allée des Parfums

Parc d'activités "Les Hauts de Grasse"

06530 SAINT-CEZAIRE-SUR-SIAGNE

Tel : +33 (0)4 93 60 82 82 Fax : +33 (0)4 93 60 82 79

Site : www.diffusions-aromatiques.fr Mail : contact@diffusions-aromatiques.fr

Fiche Technique

TOURNESOL HV BIO

Fournisseur SASU DIFFUSIONS AROMATIQUES

Reference: TOURNESOL HV BIO

DESCRIPTION

| | |
|-----------------------------------|---|
| <i>NOM INCI :</i> | HELIANTHUS ANNUUS SEED OIL |
| <i>Composition :</i> | Matières grasses (g) : 100, dont 13 d'acides gras saturés, 27 d'acides gras mono-insaturés, 60 d'acides gras poly-insaturés |
| <i>NOM BOTANIQUE :</i> | Helianthus annuus |
| <i>QUALITE :</i> | 100% Pure et Naturelle |
| <i>ORIGINE PRODUIT :</i> | Végétale |
| <i>MODE D'OBTENTION :</i> | Pression à froid de graines de tournesol issues de l'agriculture biologique |
| <i>CERTIFICATION BIOLOGIQUE :</i> | Matière première certifiée par ECOCERT selon le référentiel AB (FR-BIO-01) |

DONNEES ANALYTIQUES

| | |
|------------------------------------|---|
| <i>GOUT :</i> | Caractéristique du Tournesol |
| <i>PEROXYDES CONTENUS :</i> | < ou = 15 meq d'O2/Kg |
| <i>Apparence :</i> | Liquide |
| <i>Couleur :</i> | Jaune pâle |
| <i>Odeur :</i> | Caractéristique du tournesol |
| <i>Point éclair :</i> | > 100°C |
| <i>Solubilité(s) :</i> | Insoluble dans l'eau, soluble dans les hydrocarbures aliphatiques et halogénés |
| <i>Densité relative (d20/20) :</i> | [0.918 ; 0.923] |
| <i>DONNEES NUTRITIONELLES :</i> | 900Kcal pour 100g = Acides gras saturés 13g ; Acides gras mono-insaturés 27g ; Acides gras poly-insaturés 60g ; protéines: 0g ; glucides: 0g ; Sel 0g |
| <i>Indice de réfraction 20°C :</i> | [1.427 ; 1.476] |

DONNEES REGLEMENTAIRES

| | |
|--------------------------|--|
| <i>ADDITIFS :</i> | / |
| <i>SOLVANTS (%) :</i> | / |
| <i>CONSERVATEUR :</i> | / |
| <i>MICROORGANISMES :</i> | Conforme à la norme ISO 17516 pour les huiles cosmétiques < 1000 ufc/g (Microorganismes aérobies mésophiles : bactéries, levures et moisissures) |
| <i>ALIMENTARITE :</i> | OUI |

DONNEES TECHNIQUES

| | |
|-------------------------------------|--|
| <i>DUREE DE VIE :</i> | 12 mois, après ce délai, la qualité doit être contrôlée. |
| <i>Conditions de conservation :</i> | Stocker les produits dans des emballages parfaitement bouchés, dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière. |
| <i>Acides gras principaux :</i> | <1 |
| <i>ENERGIE (kJ/100g) :</i> | 3700 |

TOURNESOL HV BIO

| | |
|---|-----------------|
| ACIDE GRAS LIBRES : | <2 |
| DATE DE REVISION : | 16/04/2024 |
| C14:0 ACIDE MYRISTIQUE CONTENU (%GC) : | < ou = 0.2 |
| C16:0 ACIDE PALMITIQUE CONTENU (% GC) : | [5 ; 7.6] |
| C18:0 ACIDE STEARIQUE CONTENU (% GC) : | [2.7 ; 6.5] |
| C18:1 ACIDE OLEIQUE CONTENU (% GC) : | [14 ; 39.4] |
| C18:2 ACIDE LINOLEIQUE CONTENU (% GC) : | [48.3 ; 74] |
| C18:3 ACIDE (alpha)LINOLENIQUE CONTENU (% GC) : | < ou = 0.3 |
| POINT DE SOLIDIFICATION : | [-17°C ; -19°C] |
| TEMPERATURE D'INFLAMMATION : | 341°C |
| C16:1 ACIDE PALMITOLEIQUE CONTENU (% GC) : | < ou = 0.3 |
| C20:0 ACIDE ARACHIDIQUE CONTENU (% GC) : | [0.1 ; 0.5] |
| C22:0 ACIDE BEHENIQUE CONTENU (% GC) : | [0.3 ; 1.5] |
| C12:0 ACIDE LAURIQUE CONTENU (%GC) : | < ou = 0.1 |
| C20:1 ACIDE EICOSENOIQUE CONTENU (% GC) : | < ou = 0.3 |
| C22:1 ACIDE ERUCIQUE CONTENU (% GC) : | < ou = 0.3 |
| C24:0 ACIDE LIGNOCERIC (%GC) : | < ou = 0.5 |
| C17:0 ACIDE MARGARIQUE (%GC) : | < ou = 0.2 |
| C17:1 ACIDE MARGAROLEIQUE : | < ou = 0.1 |
| ENERGIE (kcal/100g) : | 900 |

LEGISLATION :

REACH registration : Exempté Annexes IV et V
EINECS : 232-273-9
C.A.S : 8001-21-6