



HUILE BRUTE DE JOJOBA PRESSÉE À FROID

COLD PRESSED CRUDE JOJOBA OIL

100% PURE ET NATURELLE / 100 % NATURAL SOURCING VEGETABLE OILS

Création : 01/07/17

Mise à jour : 15/08/17

1. APPARENCE / APPEARANCE

Jaune clair, Limpide et Visqueux sans particule en suspension

Pale Yellow, Viscous and Clear liquid without suspended particule

2. CARACTERISTIQUES / CHARACTERISTICS

ANALYSE / ANALYSIS	METHODE / METHOD	SPECIFICATIONS	
		MIN	MAX
Densité à 20°C / Density at 20°C	NF ISO 3104	0,85	0,89
Indice de réfraction à 20°C / Refractive index at 20°C	NF EN ISO 6320	1,465	1,467
Indice d'acide / Acid value (mg KOH/g)	NF ISO 660		3
Indice d'iode / Iodine value	NF EN ISO 3961	75	95
Indice de peroxyde / Peroxide value (meq.O2/kg)	NF ISO 3960		
Couleur Gardner / Color Gardner	NF T 20-030		
Indice de saponification / Saponification value (mgKOH/g)	NF ISO 3657	85	98
Teneur en eau / Water content (%)	ISO 8534		0,25
Viscosité à 25°C / Viscosity at 25°C (cSt)	NF ISO 3104		

RÉPARTITION DES ACIDES GRAS / FATTY ACIDS COMPOSITION (%)	MIN	MAX
C16:0 Acide palmitique / Palmitic acid		3
C16:1 Acide palmitoléique / Palmitoleic acid		1
C18:1 Acide oléique / Oleic acid	5	16
C20:1 Acide eicosénoïque / Eicosenoic acid	37	65
C22:0 Acide béhénique / behenic acid		1
C22:1 Acide érucique / Erucic acid	10	22
C24:1 Acide nervonique / tétracosénoïque acid		4

NOM INCI / INCI NAME :

Simmondsia chinensis seed oil

NOM INCI EUROPE / EUROPEAN INCI NAME :

Simmondsia chinensis (jojoba) seed oil

N°CAS :

90045-98-0

N°EINECS :

289-964-3



3. STOCKAGE ET CONDITIONNEMENT / CHARACTERISTICS

L'huile est stockée dans des cuves fermées à température ambiante, et/ou flexitank ou conditionnée en fûts métalliques ou plastiques, tonnelets plastiques ou containers plastiques.

The oil is stored in closed tanks at room temperature, and/or flexitank or packed in metal or plastic drums, plastic kegs or plastic containers.

Les conditionnements sont sécurisés et identifiés avec les mentions suivantes: dénomination du produit, numéro de lot, poids brut, poids net, date de fabrication, DLUO.

Packing is protected and identified with the following mentions: denomination of the product, batch number, gross weight, net weight, date of manufacture, best before date.

4. CONDITIONS DE CONSERVATION / CONDITIONS OF CONSERVATION :

Les conditions de conservation sont optimales lorsque l'huile est conservée en contenants pleins et fermés à l'abri de la lumière dans des locaux à température inférieure à 18°C.

The conditions of conservation are optimal when the oil is preserved in a full and closed packing away from light at a temperature below 18°C.

DLUO (Date Limite D'Utilisation Optimale) / Best before date: 18 mois à compter de la date de fabrication, dans l'emballage d'origine fermé et dans les conditions préconisées / *18 months as from the date of manufacture, in the original closed packing and in the recommended conditions.*

A l'expiration de la DLUO, l'huile conserve toutes ses caractéristiques fonctionnelles. Son mode de fabrication, de conditionnement, ainsi que les préconisations de stockage sont étudiés pour permettre, le cas échéant, une utilisation au-delà de cette date en revalidant les caractéristiques analytiques.

At the best before date, the oil preserves all its functional characteristics. Its manufacturing process, its conditioning, as well as the applied storage are studied to allow, if necessary, a possible extend of its validity by reanalysing some of its characteristics.