

HUILE DE CAFE Code EH-1014 / EH-1015

L’HUILE DE CAFE est obtenue par pression à froid de grains de café arabica. Elle est ensuite filtrée et centrifugée. L’huile de café contient des esters de cafestol et de kahweol.

L’HUILE DE CAFE peut être utilisée en massage mais aussi en produits de soins.

L’HUILE DE CAFE nourrit, enrichit et adoucit la peau et régénère les tissus. Elle possède aussi des propriétés apaisantes

Existe sous 2 qualités :

EH-1014 HUILE DE CAFE BRUTE

EH-1015 HUILE DE CAFE TORREFIEE

HUILE DE CAFE BRUTE

Code EH-1014

SPECIFICATIONS

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Etat	Liquide huileux
Couleur	Verte
Odeur	Caractéristique

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Densité	0,92 – 1,20
Indice d'acide	< 5
Indice de saponification	180 – 188
Indice d'iode	95 - 110

Composition en Acides gras :

Acide palmitique	env. 34 %
Acide Stéarique	env. 9 %
Acide oléique	env. 10 %
Acide linoléic	env. 40 %
Acide arachinidique	env. 3,8 %
Acide linolénique	env. 1 %

CONDITIONS DE CONSERVATION

Conserver dans l'emballage d'origine, à l'abri de la lumière, à une température comprise entre 10 et 25°C

Péremption : 18 Mois.

Les renseignements que contient cette fiche technique sont basés sur l'état actuel de nos connaissances relatives au produit concerné et ne sauraient en aucun cas constituer une garantie quant aux caractéristiques du produit. Ils sont donnés de bonne foi et ne sauraient engager notre responsabilité. L'attention de l'utilisateur est en outre attirée sur les risques éventuellement encourus lorsqu'un produit est utilisé à d'autres usages que ceux pour lesquels il est conçu.

Cette fiche ne dispense en aucun cas l'utilisateur de connaître et d'appliquer les textes réglementant son activité. Il prendra sous sa responsabilité, les précautions liées à l'utilisation qu'il fait du produit.

HUILE DE CAFE TORREFIEE

Code EH-1015

SPECIFICATIONS

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Etat	Liquide huileux
Couleur	Marron
Odeur	Caractéristique

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Densité	0,92 – 1,20
Indice d'acide	< 10
Indice de saponification	170 – 190
Indice de peroxyde	< 10
Cafféine	env ; 3,7 %

Composition en Acides gras :

Acide palmitique	env. 34 %
Acide Stéarique	env. 9 %
Acide oléique	env. 10 %
Acide linoléic	env. 40 %
Acide arachinidique	env. 3,8 %
Acide linolénique	env. 1 %

CONDITIONS DE CONSERVATION

Conserver dans l'emballage d'origine, à l'abri de la lumière, à une température comprise entre 10 et 25°C

Péremption : 18 Mois.

Les renseignements que contient cette fiche technique sont basés sur l'état actuel de nos connaissances relatives au produit concerné et ne sauraient en aucun cas constituer une garantie quant aux caractéristiques du produit. Ils sont donnés de bonne foi et ne sauraient engager notre responsabilité. L'attention de l'utilisateur est en outre attirée sur les risques éventuellement encourus lorsqu'un produit est utilisé à d'autres usages que ceux pour lesquels il est conçu.

Cette fiche ne dispense en aucun cas l'utilisateur de connaître et d'appliquer les textes réglementant son activité. Il prendra sous sa responsabilité, les précautions liées à l'utilisation qu'il fait du produit.