



Oléo-Sine

ZAE Domaine des trois Fontaines
34230 Le Pouget

Fiche technique huile de moringa

Juillet 2021 - Cosmos Organic certifié par Ecocert Green Life

Procédé d'obtention : pression à froid

Organe pressé : graines

Nom botanique : *moringa oleifera*

Qualité : pure, naturelle, vierge, première pression à froid, sans aucun traitement chimique

Potentiel oxydatif : très peu sensible

Pays d'origine : Sénégal

Culture : culture sauvage

Date de pression : mars 2021

Lot : OS 21408

A utiliser de préférence avant : décembre 2023

Propriétés Organoleptiques :

- **Aspect** : Liquide huileux
- **Couleur** : dorée
- **Odeur** : douce

Caractéristiques physico-chimiques :

- **Densité** : 0,91
- **Indice d'iode** : 66,4
- **Indice de saponification** : 183
- **Insaponifiables** :

Composition en acides gras :

- **Acides Gras Polyinsaturés** :
Acide Linoléique 0,8 %
Acide linoléique 0,1 %
- **Acides Gras Mono insaturés** :
Acide palmitoléique 1,4 %
Acide Oléique 71 %
Acide gadoléique 2,1 %
- **Acides Gras Saturés** :
Acide Palmitique 6,2 %
Acide Stéarique 5,7 %
Acide Arachidique 3,9 %
Acide margarique 0,1 %
Acide Béhénique 8,2 %

Activité vitaminique E : 16 mg / 100 g MG

Conditions de conservation : huile végétale stable. A conserver à l'abri de la chaleur et de la lumière.