



Fiche technique

HUILE DE JOJOBA BIOLOGIQUE

Ingrédients :	Noix de Jojoba* (latin : <i>buxus chinensis</i>) <i>*issu de l'agriculture biologique</i>
Certification :	IMO
Origine graines :	Argentine
Lieu de transformation :	Allemagne
Valeurs sensorielles :	Couleur : jaune Odeur : Typique, neutre Goût : typique, pas aigre Texture : liquide transport
Fabrication :	Cette huile est pressée à froid à partir des noix de Jojoba. Elle est filtrée mais pas raffinée.
Caractéristiques physico-chimiques :	Densité : 0.865 g/cm ³ (20°C) Acidité : Max. 4 mg KOH/g Indice de peroxyde : Max. 8 mg/kg
Analyse des acides gras :	C16 : 0 : 2.7 % C16 : 1 : 0.5 % C 18 : 1 : 17.9 % C 18 : 2 : < 0.5 % C 18 : 3 : < 0.5 % C 20 : 1 : 62.2 % C 22 : 0 : 1.6 % C 22 : 1 : 15.2 %
Indice de réfraction :	1,4662
Conservation :	Dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière
DLC :	24 mois
	Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire

ACTIBIO

Tél : +33 243 569 517 - Fax : +33 243 569 783
 mail : actibio@actibio.net web : www.actibio.net