



## Fiche technique

## HUILE DE JOJOBA BIOLOGIQUE

|                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| Ingrédients :                        | Noix de Jojoba* (latin : <i>buxus chinensis</i> )<br><i>*issu de l'agriculture biologique</i>   |
| Certification :                      | IMO   |
| Origine graines :                    | Argentine   |
| Lieu de transformation :             | Allemagne   |
| Valeurs sensorielles :               | Couleur : jaune<br>Odeur : Typique, neutre<br>Goût : typique, pas aigre<br>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 <sup>3</sup> (20°C)<br>Acidité : Max. 4 mg KOH/g<br>Indice de peroxyde : Max. 8 mg/kg  |
| Analyse des acides gras :            | C16 : 0 : 2.7 %<br>C16 : 1 : 0.5 %<br>C 18 : 1 : 17.9 %<br>C 18 : 2 : < 0.5 %<br>C 18 : 3 : < 0.5 %<br>C 20 : 1 : 62.2 %<br>C 22 : 0 : 1.6 %<br>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   |