

1. Identification du produit

Paramètre	Spécification
Nom du produit	Huile vierge de coco biologique (VCO)
Nom INCI	<i>Cocos nucifera oil</i>
CAS	8001-31-8
EINECS	232-282-8
Origine botanique	Cocos nucifera L.
Procédé	Pression à froid de la pulpe fraîche de noix de coco, sans raffinage ni traitement chimique

2. Description du produit

Huile végétale obtenue à partir de noix de coco biologiques fraîches (*Cocos nucifera*), pressées à froid. L'huile vierge conserve ses propriétés naturelles, son goût et son odeur caractéristiques de la noix de coco. Elle est destinée aux applications alimentaires, cosmétiques et industrielles.

3. Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Spécification
Indice de peroxyde	≤ 10,0 meq/kg
Humidité	≤ 0,10 %
Densité (20°C)	0,908 – 0,925

4. Caractéristiques organoleptiques

Paramètre	Spécification
Couleur	Blanc (< 24°C) / transparent (> 24°C)
Odeur	Noix de coco
Goût	Noix de coco
Aspect	Solide ou liquide selon la température

5. Critères microbiologiques

Paramètre	Limite
Flore totale	< 100 cfu/g
Levures et moisissures	< 100 cfu/g
E. coli	Absence
Salmonella	Absence /25g

6. Conditionnement

IBC alimentaires, fûts acier ou cartons.

7. Stockage

Conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière et de la chaleur. Température recommandée : 15–25 °C. L'huile devient naturellement solide en dessous d'environ 24 °C.

8. Durée de conservation

24 mois dans l'emballage d'origine fermé et dans les conditions de stockage recommandées.

9. Conformité réglementaire

Produit conforme aux réglementations européennes applicables aux huiles végétales. Non classé dangereux selon le règlement CLP et conforme aux exigences REACH. Produit non OGM. Non irradié.