

Huile de coco désodorisée biologique

1. Identification du produit

Paramètre	Spécification
Nom du produit	Huile de coco biologique désodorisée (RBD)
Nom INCI	<i>Cocos nucifera oil</i>
CAS	8001-31-8
EINECS	232-282-8
Origine botanique	Cocos nucifera L.
Procédé de raffinage	Raffinage physique (neutralisation, blanchiment, désodorisation à la vapeur)

2. Description du produit

Huile végétale obtenue à partir de noix de coco biologiques (*Cocos nucifera*). L'huile brute est raffinée par procédés physiques afin d'éliminer les acides gras libres, les pigments et les composés odorants. L'huile obtenue est stable, neutre en odeur et adaptée aux applications alimentaires, cosmétiques et industrielles

3. Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Spécification
Acides gras libres (FFA)	≤ 0,10 %
Indice de peroxyde	≤ 1,0 meq/kg
Humidité	≤ 0,10 %
Indice d'iode	≤ 10
Couleur Lovibond (5.25")	≤ 2,0 R / ≤ 20 Y
Densité (20°C)	0,908 – 0,925

4. Critères microbiologiques

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

5. Conditionnement

IBC alimentaires, fûts acier ou cartons.

6. 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.

7. Durée de conservation

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

8. Conformité réglementaire

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