

Nom du produit:

Code produit :

Lot :

Date de durabilité minimale:

Huile de graines d'oignon, pressée à froid

OL080

22360

12/2027

Données générales d'identification

Paramètre	Valeur
Source botanique	Allium cepa L.
Couleur du produit	Jaune
Code SH	15159040
INCI	Allium Cepa Seed Oil
Pays d'origine	Pologne
Qualité	Qualité Cosmétique
Méthode de transformation	Filtration, Pression à froid
Conditions de stockage	Protéger de la lumière directe du soleil, Protéger de la chaleur, Conserver dans un endroit frais, Conserver dans l'emballage d'origine, Conserver le récipient bien fermé
Odeur	Caractéristique
Aspect à 20 °C	Solution huileuse

Paramètres analytiques

Paramètre	Valeur	Plage
Indice d'acide (mg KOH/g)	3.1	< 5.0
Indice de réfraction à 20 °C	1.487	1.460 - 1.495
Indice de peroxyde (meq O2/kg)	4.2	< 20.0
Densité spécifique à 20 °C (g/cm3)	0.921	0.910 - 0.950

Profil des acides gras

Paramètre	Valeur	Plage
Acide linoléique C18:2	56.6	55.0 - 68.0
Acide oléique C18:1	32.0	20.0 - 35.0
Acide palmitique C16:0	6.3	3.0 - 9.0

Nom du produit:	Huile de graines d'oignon, pressée à froid
Code produit :	OL080
Lot :	22360
Date de durabilité minimale:	12/2027

Profil des acides gras		
Paramètre	Valeur	Plage
Acide stéarique C18:0	2.0	< 4.0

Toutes les données et informations mentionnées ci-dessus sont issues du certificat fourni par le fabricant. Ce certificat confirme que le produit est conforme à tous les paramètres qualitatifs spécifiés et aux exigences réglementaires.

Le document est signé au moyen d'une signature électronique qualifiée, qui a le même effet juridique qu'une signature manuscrite.