



FICHE TECHNIQUE

Produit : **HUILE DE CHIA PRESSION A FROID STABILISEE**
Date : 02.2020 - Annule et remplace notre précédente fiche technique
Lot n° : -
N° CAS : 93384-40-8
N° EINECS : 297-250-8
Nom INCI : SALVIA HISPANICA SEED OIL

Description: Liquide jaune à l'odeur et au goût caractéristiques. Très légèrement soluble dans l'alcool, miscible dans le pétrole brut léger.

Caractéristiques	Méthode	Unité	Valeur	Résultat
Indice d'acide	Phar Eur 2.5.1	mg KOH / g	max. 4,0	-
Acides gras libres	-	%	max 2,0	-
Indice de peroxyde	Phar Eur 2.5.5	meq O ₂ / kg	max. 10,0	-
Densité 20 °C	Phar Eur 2.2.5	g / cm ³	env 0,931	-
Indice de réfraction à 20°C	Phar Eur 2.2.6	-	env 1,475	-
Impuretés insolubles	ISO 663	%	max 0,05	-
-				
18:1 Acide oléique	Phar Eur 2.4.22	%	min 5,0	-
18:2 Acide linoléique	«	«	15,0 - 20,0	-
18:3 Acide linoléique	«	«	min 60,0	-
-				

Conservation : Dans un récipient bien rempli et bien fermé ou sous gaz inerte, à l'abri de la lumière et de la chaleur.

Emballage : Bidon 27 kg / Fût 190 kg /Conteneur 900 kg

Hist. / Origine : Huile obtenue par pression à froid à partir des graines de Salvia Hispanica L., également appelées graines de chia. Les graines de chia étaient déjà cultivées au Mexique et au Guatemala par les Aztèques en 3 500 avant JC et utilisées dans l'alimentation et la médication.

Propriétés : Les graines de chia sont riches en huile, en protéines, en hydrates de carbone, en vitamines et en minéraux. De nombreuses vitamines et antioxydants sont concentrés dans l'huile. Elle contient plus de 60 % d'acide alpha linoléique polyinsaturé (acide gras Oméga 3). Elle peut être utilisée en tant qu'huile de table pour les crudités (par exemple des vinaigrettes, des smoothies etc...) et est particulièrement utilisée dans l'industrie cosmétique pour le soin des peaux sèches ou sensibles.