



## FICHE TECHNIQUE / SPECIFICATION SHEET

### HUILE D'ARGAN / ARGAN OIL

*Virgine ou vierge toastée ou vierge désodorisée : Conventionele ou Biologique*  
*Virgin or Toasted virgin or Virgin deodorised : Conventional or Organic*

Dernière mise à jour / Last updating: Septembre 2007 / September 2007

#### **1. Description générale / General description :**

Huile grasse obtenue à partir d'amandons d'argan par pression à froid  
Fatty oil obtained from argan seeds by cold pressure

Usage / Use	Huile d'argan vierge/ Virgin argan oil	Huile d'argan vierge toastée Virgin & toasted argan oil	Huile d'argan vierge désodorisée Virgin & deodorised argan oil
Cosmétique / cosmetic	X		X
Alimentaire / Food	X	X	

« Huile d'argan, huile végétale alimentaire pour assaisonnement » mention obligatoire pour les conditionnements destinés au consommateur final.

« Argan oil, edible vegetable salad oil » essential information for the end-users' packing.

2.1. Caractéristiques / Characteristics :	METHODES	Virgine / Virgin	NORMES	
			Toastée / Toasted	Virgine désodorisée/ Virgin deodorised
Caractères organoleptiques / Organoleptic appearance	Interne	Conforme		
Couleur / Colour	Interne	Jaune		
Odeur / Odour	Interne	Caractéristique/ characteristic		
Densité à 20°C / Density at 20°C	PE 2.2.5	0.908 - 0.918		
Indice d'acide / Acid value in mg KOH/g	PE 2.5.1	Max. 4.0		
Indice de peroxyde / Peroxide value in Méq O2/kg	PE 2.5.5	Max. 10.0		
Spectro. à 270 mm / light absorption at 270 mm	PE 2.2.25	Max 0.200		

2.2. Répartition des acides gras (en %) /Fatty acid composition (in %) :	PE 2.4.22	NORMES
C16:0 (acide palmitique / palmitic acid)		10.0 – 15.0
C18:0 (acide stéarique / stearic acid)		5.0 - 6.5
C18:1 (acide oléique / oleic acid)		45.0 – 55.0
C18:2 (acide linoléique / linoleic acid)		28.0 – 36.0

#### **3. Stockage et conditionnement / Storage and packing :**

L'huile est stockée à température ambiante et conditionnée en fûts métalliques ou plastiques, ou tonnelets plastiques (matériau contact alimentaire).

The oil is stored at room temperature, and packed in metal or plastic drums, or plastic kegs (food contact material).

Les conditionnements sont sécurisés et identifiés avec les mentions suivantes : dénomination du produit, numéro de lot, poids brut, poids net, date de fabrication, DLUO.

Packing is protected and identified with the following mentions : name of the product, batch number, gross weight, net weight, date of manufacture, expiry date.

#### **4. Conditions de conservation / Conditions of conservation :**

Les conditions de conservation sont optimales lorsque l'huile est conservée en contenants pleins et fermés dans des locaux à température inférieure à 18°C.

The conditions of conservation are optimal when the oil is preserved in a full and closed packing at temperature lower than 18°C.

DLUO (Date Limite d'Utilisation Optimale) / Expiry date : 18 mois à compter de la date de fabrication, dans l'emballage d'origine fermé et dans les conditions préconisées / 18 months as from the date of manufacture, in the original closed packing and in the recommended conditions.

A l'expiration de la DLUO, l'huile conserve toutes ses caractéristiques nutritionnelles, fonctionnelles et de sécurité alimentaire. Son mode de fabrication, de conditionnement, ainsi que les préconisations de stockage sont étudiés pour permettre, le cas échéant, une utilisation au-delà de cette date en revalidant les caractéristiques analytiques. At the expiry date, the oil preserves all its nutritional and functional characteristics and is still safe for edible use. Its manufacturing process, its conditioning, as well as the applied storage are studied to allow, if necessary, a possible extent of its validity by reanalysing some of its characteristics.

#### **5. Nomenclature :**

Nom INCI / INCI Name : Argania Spinosa Kernel oil

Nom INCI Europe / European INCI name : Argania Spinosa oil

N°CAS : 2237-87-3

Code douanier / customs code : Usage technique / Technical use : 15 15 90 40

Usage alimentaire / Food use : 15 15 90 59