HOSHEA FOODS — Fiche Technique Analytique

Huile Palmiste Brute (PKO — Palm Kernel Oil) — Origine Bénin

1. Informations générales du produit

Dénomination commerciale : Huile Palmiste Brute (PKO — Palm Kernel Oil)

Origine géographique : République du Bénin (bassins de production et de transformation d'Ifangni et de Covè)

Mode d'obtention : Extraction par pression mécanique à partir des amandes (noyaux) de palmier à huile (Elaeis guineensis), sans solvant chimique.

Aspect / couleur : Liquide limpide à chaud, solide ou semi-solide à température ambiante (< 28°C), de couleur jaune clair à jaune paille.

Odeur / saveur : Caractéristique de l'amande de palmiste, exempte de rancité ou d'odeurs étrangères.

2. Spécifications physico-chimiques

Paramètre analytique	Unité	Spécification / valeur standard	Norme / méthode
Densité relative (à 40°C)	g/cm³	0,915 – 0,925	ISO 6883
Indice de réfraction (à 40°C)	—	1,448 – 1,452	ISO 6320
Indice d'acide	mg KOH/g	≤ 6,0 (maximum 10,0)	ISO 660
Teneur en acides gras libres (en acide laurique)	%	≤ 3,0 % (maximum 5,0 %)	ISO 660
Indice de saponification	mg KOH/g	230 – 254	ISO 3657
Indice d'iode	g I2/100g	16 – 23	ISO 3961
Indice de peroxyde	meq O2/kg	≤ 10,0	ISO 3960
Teneur en eau et volatils	% (m/m)	≤ 0,5 %	ISO 662
Impuretés insolubles	% (m/m)	≤ 0,1 %	ISO 663

3. Profil en acides gras (% du total des acides gras)

L'huile palmiste se distingue par sa concentration exceptionnelle en acides gras à chaîne moyenne, en particulier l'acide laurique, ce qui en fait l'alternative idéale et directe à l'huile de coprah (noix de coco) pour les formulations de savonnerie et de cosmétique.

Acide gras	Désignation chimique	Teneur (%)
Acide caprylique	C8:0	3,0 % – 5,0 %
Acide caprique	C10:0	3,0 % – 7,0 %
Acide laurique	C12:0	45,0 % – 55,0 %
Acide myristique	C14:0	14,0 % – 18,0 %
Acide palmitique	C16:0	6,0 % – 10,0 %
Acide stéarique	C18:0	1,0 % – 3,0 %
Acide oléique	C18:1 (mono-insaturé)	12,0 % – 19,0 %
Acide linoléique	C18:2 (polyinsaturé)	1,0 % – 3,5 %

4. Conditionnement, logistique et conservation

Conditionnement standard à l'export :

— Fûts métalliques ou plastiques alimentaires neufs (200 litres / ~185 kg nets).
— Bidons gerbables haute densité (25 litres / ~23 kg nets).
— Flexitanks / conteneurs citernes (pour les commandes de conteneurs complets de 21 tonnes).

Conditions de stockage : dans un endroit frais, sec, bien ventilé et à l'abri de la lumière directe du soleil.

Durée de conservation (DLUO) : 12 à 24 mois dans son emballage d'origine non ouvert et stocké dans les conditions recommandées.

5. Applications recommandées sur le marché européen

Savonnerie (artisanale & industrielle) : ingrédient de choix pour la saponification à froid ou à chaud ; apporte une mousse abondante, riche, crémeuse et procure la dureté indispensable aux savons solides.

Cosmétique & soins corporels : intégration dans les formulations de crèmes, laits corporels et shampooings en raison de ses propriétés émollientes et de sa haute teneur en acide laurique nourrissant.

Oléochimie : matière première pour la production d'alcools gras et de tensioactifs naturels.

HOSHEA FOODS — République du Bénin
Contacts export : +229 01 69 01 01 62 — E-mail : export@hosheafoods.com