

FICHE TECHNIQUE

MACÉRÂT D'OIGNON DANS HUILE VÉGÉTALE DE SÉSAME

1. Identification du produit

Nom botanique : Allium cepaL.

Nom commun : Huile d'Oignon (macérât huileux)

Plante utilisée : Oignon

Huile support : Huile végétale de Sésame (Sesamum indicum L.) pressée à froid

Procédé d'obtention : Macération de l'oignon dans une huile végétale de sésame suivie d'une filtration

Origine : Maroc

Type de produit : Macérât huileux naturel

2. Caractéristiques organoleptiques

Aspect	Liquide huileux
Couleur	Jaune clair à jaune brunâtre
Odeur	Caractéristique de l'oignon
Texture	Huileuse

3. Composition

Huile végétale de sésame (Sesamum indicum) contenant principalement des extraits lipophiles d'oignon (Allium cepa) présents après macération.

4. Utilisations

Utilisé en cosmétique traditionnelle pour les soins capillaires.

Intégré dans des formulations capillaires, huiles de soin et préparations cosmétiques.

5. Conservation et stockage

Conserver dans un récipient hermétiquement fermé.

À l'abri de la lumière et de la chaleur.

Température recommandée : 15 – 25 °C.

Durée de conservation : 24 mois.

6. Sécurité / précautions d'emploi

Usage cosmétique externe uniquement.

Éviter le contact avec les yeux.

Tenir hors de portée des enfants.