

FICHE TECHNIQUE

HUILE VÉGÉTALE DE NIGELLE

1. Identification du produit

Nom botanique : Nigella sativa

Nom INCI : Nigella Sativa Seed Oil

Famille botanique : Ranunculaceae

Partie utilisée : Graines

Procédé d'obtention : Première pression à froid suivie d'une filtration

Origine : Maroc

Type de produit : Huile végétale 100 % pure et naturelle – Qualité alimentaire

2. Caractéristiques organoleptiques

Aspect	Liquide huileux fluide
Couleur	Ambrée à brun foncé
Odeur	Épicée, caractéristique
Texture	Huileuse

3. Caractéristiques physico-chimiques

Densité à 20°C	0,910 – 0,930
Indice de réfraction à 20°C	1,470 – 1,490
Indice d'iode	110 – 125
Indice de saponification	185 – 205
Solubilité	Insoluble dans l'eau

4. Composition indicative en acides gras

Acide linoléique	Présence importante
Acide oléique	Présence importante
Acide palmitique	Présence modérée
Acides gras libres	Faible teneur

5. Utilisations

Utilisée en cosmétique et en alimentation.
Adaptée aux soins de la peau, des cheveux et formulations alimentaires. Peut être utilisée dans les huiles de soin et préparations alimentaires.

6. 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.

7. Sécurité / précautions d'emploi

Usage alimentaire et cosmétique.
Tenir hors de portée des enfants.
Produit naturel non toxique.
Éviter toute contamination lors de la manipulation.