

FICHE TECHNIQUE

Huile d'Oignon (macérât dans huile de sésame) — Sesamum Indicum Seed Oil (macérât d'Allium cepa)

1. Identification du produit

Nom botanique de la plante macérée	Allium cepa L.
Huile support	Huile végétale de Sésame (Sesamum indicum L.) pressée à froid
Procédé d'obtention	Macération de l'oignon dans l'huile de sésame, suivie d'une filtration
Origine	Maroc
Type de produit	Macérât huileux naturel (pas une huile essentielle ni un extrait pur)

2. Caractéristiques organoleptiques

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

3. Composition

Huile végétale de sésame (Sesamum indicum)	Composant principal (base huileuse)
Extraits lipophiles d'oignon (Allium cepa)	Présents après macération, teneur non standardisée

4. Utilisations

- Cosmétique traditionnelle pour les soins capillaires.
- Formulations capillaires et préparations cosmétiques.
- Vente en vrac, private label possible.

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.