

Huile de graissage général, base végétale.

## AVANTAGES

**VEGEAL 32** est un lubrifiant onctueux et un agent de glissement très performant.

**VEGEAL 32** est une préparation à base d'huile végétale (huile de colza) présentant une biodégradabilité primaire supérieure à 95%.

**VEGEAL 32** ne contient ni huile de palme, ni huile de soja ou dérivé.

**VEGEAL 32** ne contient aucun OGM, il est obtenu à partir de graines conventionnelles dont la traçabilité est maîtrisée.

**VEGEAL 32** est un produit non toxique d'origine naturelle.

**VEGEAL 32** est autorisée au contact permanent avec les aliments (huile végétale alimentaire).

**Enregistrement NSF en catégorie 3H (Release Agent) N° 154557**

**VEGEAL 32** laisse sur la surface enduite un film qui permet d'évacuer les calories et réduire les forces d'adhésion et de frottement.

## UTILISATIONS

**VEGEAL 32** peut être utilisé notamment dans l'industrie agroalimentaire comme :

- lubrifiant des peseuses-diviseuses
- agent de glissement
- anti-adhérent
- évacuation des calories

**VEGEAL 32** ne doit pas être utilisé avec des joints ou éléments d'étanchéité en caoutchouc.

**VEGEAL 32** est compatible avec les élastomères suivants : NBR à haute et moyenne teneurs en nitrile, VITON, silicone fluoré.

**VEGEAL 32** peut s'utiliser en application au pinceau, à la brosse ou par nébulisation.

**VEGEAL 32** a reçu la validation du fabricant de peseuses-diviseuses « MECATHERM ».

Caractéristiques	Normes	Unités	Valeurs
Aspect	-	-	Onctueux
Couleur	-	GARDNER	2
Point Eclair vase ouvert	°C	NF T 60-118	>285
Point Eclair vase clos	°C	NF T 60-118	>260
Viscosité cinématique à 40°C	mm <sup>2</sup> /s	NF T 60-100	36
Viscosité cinématique à 20°C	mm <sup>2</sup> /s	NF T 60-100	75
Masse volumique à 20°C	kg/m <sup>3</sup>	NF T 60-101	914

**Spécifications :**
**CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS**

Texture / State	Liquide à 20°C / Liquid at 20°C	-
Goût-Odeur / Taste-Smell	Neutre / Neuter	Panel test
Aspect / Colour	Jaune pâle / Pale yellow	-

**CONDITIONS DE CONSERVATIONS / STORAGE CONDITIONS**

A l'abri de l'air, de la lumière et à température ambiante (< 25°C)  
 Away from air, light and at room temperature (< 25°C)

**CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / CHEMICAL & PHYSICAL CHARACTERISTICS**

Analyses	Unités / Units	Valeurs / Values	Méthodes / Methods
Densité à 20°C / Specific gravity at 20°C	g/ml	0.914 - 0.920 *	NF ISO 6883
Indice de refraction / Refractive index	n 40D	1.465 - 1.467 * (indicative) ND	ISO 6320
Indice de saponification / Saponification value	KOH mg/1g	182 – 193 *	AOCS Cd 3a-94
Indice d'Iode (calculé) / Iodine value (calculated)	-	105 – 126 *	AOCS Cd 1c-85
Humidité / Moisture	%	≤ 0.07	NF ISO 662
Acidité Oléique / Free Fatty Acid as Oleic Acid	%	≤ 0.1	NF EN ISO 660
Alcalinité (Savons Wolff) / Alkalinity	ppm	≤5	NF EN ISO 10539
Indice de Peroxyde / Peroxyde value	meg/Kg	-	-
Livraison en citerne (Départ usine)	-	≤1	NF ISO 3960
Livraison en bouteille / fût / conteneur (Au conditionnement)	-	≤2	
Phosphore total / Phosphorus content	-	≤5	NF T 60-227

\* D'après le CODEX ALIMENTARIUS STAN 210 (Amendé 2005, Révisé 2009) / \* In accordance with the CODEX ALIMENTARIUS STAN 210 (Amended 2005, Reviewed 2009)

**COMPOSITION EN ACIDES GRAS / FATTY ACID METHYL ESTERS PROFIL \***

Acides gras / Fatty acids	Carbone / Carbon	Normes / Norms	Méthodes / Methods
Myristique / Myristic	C14 :0	< 0.2	Chromatographie Phase gazeuse Gaz Chromatography NF EN ISO 5508 et NF EN ISO 5509
Palmitique / Palmitic	C16 :0	2.5 – 7	
Palmitoléique / Palmitoleic	C16 :1	< 0.6	
Stéarique / Stearic	C18 :0	0.8 – 3	
Oléique / Oleic	C18 :1	51 - 70	
Linoléique / Linoleic	C18:2	15 - 30	
Linoléique / Linolenic	C18:3	6 - 14	
Arachidique / Arachidic	C20:0	0.2 - 1.2	
Gadoléique / Gadoleic	C20:1	0.1 - 4.3	
Béhénique / Behenic	C22:0	< 0.6	
Erucique / Erucic	C22:1	< 2	
Lignocérique / Lignoceric	C24:0	< 0.3	

\* D'après le CODEX ALIMENTARIUS STAN 210 (Amendé 2005, Révisé 2009) et la base de données interne « Huiles » / \* In accordance with the CODEX ALIMENTARIUS STAN 210 (Amended 2005, Reviewed 2009) and internal data base "Oils".

Total Acides gras Trans / Total Trans fatty acid < 1%

**CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES MOYENNES / AVERAGE NUTRITION FACTS**

	Pour 100g / per 100g
Energie / Energy (Kcal)	900
Protéines / Protein (g)	0
Glucides / Carbohydrates (g)	0
Lipides / Total fat (g)	100
Acides gras saturés / Saturates (g)	5 – 11
Acides gras monoinsaturés / Monounsaturates (g)	56 – 66
Acides gras polyinsaturés / Polyunsaturates (g)	26 – 35
Cholestérol / Cholesterol (mg)	ND
Additifs / Additives	Aucun / None

## METAUX LOURDS / HEAVY METALS\*

Analyses	Unité / Units	Normes / Norms	Méthodes / Methodds
Fer / Iron (Fe)	ppm	≤ 1,5	NF EN ISO 8294
Cuivre / Copper (Cu)	ppm	≤ 0.1	NF EN ISO 8294
Plomb / Lead (Pb)	ppm	≤ 0.1	NF EN ISO 12193
Arsenic / Arsenic (As)	ppm	≤ 0.1	-

\* Selon le règlement CE n°1881/2006 et ses modifications ultérieures et le CODEX-STAN 210 (Amendé 2005, Révisé 2009) / \* In accordance with regulation CE 1881/2006 and its subsequent modifications and the CODEX-STAN 210 (Amended 2005, Reviewed 2009)

## RESIDUS DE PESTICIDES / PESTICIDES RESIDUES

Analyses	Unité / Units	Normes / Norms	Méthodes / Methodds
Organophosphorés / Organophosphorus	ppm	**	Chromatographie phase gaz + détection spécifique ECD-NDP Gaz Chromatography + specific detection ECD-NDP
Organochlorés / Organochlorine	ppm	**	
Pyréthroïdes / Pyrethrinoides	ppm	**	

\*\* Selon réglementations européennes et françaises – Règlement CE n°396/2005 et ses modifications ultérieures – Analyses par sondage

\*\* In accordance with European and French regulations – Regulation CE 396/2005 and its subsequent modifications – Analyses by survey

## HYDROCARBURES AROMATIQUES POLYCYCLIQUES (HAP) / POLYCYCLIC AROMATIC HYDROCARBURES (PAH) \*\*\*

Analyses	Unité / Units	Normes / Norms	Méthodes / Methodds
BaP	ppb	≤ 2	ISO15302 : 1998 (E)

## DIOXINES et PCB de type DIOXINE / DIOXINS et DIOXIN-like PCB \*\*\*

Analyses	Unité / Units	Teneurs maximales / Limits
WHO-PCDD/F- TEQ	pg/g	0.75
WHO -PCDD/F- PCB – TEQ	pg/g	1.5

## HUILE MINERALE / MINERAL OILS

Analyses / Analysis	Unité / Units	Teneurs maximales / Limits	Méthodes / Methods
Détermination des huiles minérales par analyse des hydrocarbures de C10 à C56 Mineral Oil Hydrocarbon C10-C56	mg/kg	< 50 (quantification limit)	Méthode interne répliquée de l'ITERG ou laboratoire externe / Intern method from ITERG (FEDIOL recommandation) or external laboratory

*Les caractéristiques sont données à titre indicatif et correspondent à nos standards de fabrication actuels. IGOL se réserve le droit de les modifier pour faire bénéficier sa clientèle de l'évolution de la technique. Avant d'employer ce produit, il convient de consulter les instructions d'utilisation et les impacts sur l'environnement figurant dans les fiches techniques et de sécurité. Les renseignements donnés ci-dessus sont basés sur l'état actuel des connaissances relatives au produit concerné. L'utilisateur du produit doit prendre toutes les précautions utiles relatives à son utilisation. En aucun cas IGOL ne pourra être tenu responsable de dommages résultant d'une mauvaise utilisation de celui-ci.*

Ref. documentaire : XI-47-1507  
Date d'édition : 23/04/2018

Fiche technique