

HUILE ESSENTIELLE HYSOPE COUCHÉE À CINÉOLE BIO



Lot : **22HE0152/12**
DDM : **09/2026**

IDENTIFICATION		CONFORME	
Contrôle		Spécification	Résultats
Certification (PF article)		Bio Alimentaire	Conforme
Partie utilisée, Nom botanique, Mode d'obtention		Parties aériennes, Hyssopus officinalis var. Decumbens, distillation à la vapeur d'eau	

Analyse chromatographique

COMPOSITION	CONFORME
Critères	Résultats
Methyleugenol	0,02
Pinocarvone+Cis et Trans-pinocamp	8,21
Sabinene	2,95
Alpha-terpineol	1,34
1,8-cinéole	47,18
Beta-pinene	14,36

Propriétés organoleptiques

ORGANOLEPTIQUES	CONFORME	
Contrôle	Attentes	Résultats
Aspect	Liquide mobile limpide	Conforme
Couleur	Incolore a jaune pale	Conforme
Odeur	Agreable et fraiche, caracteristique du 1,8-cineole	Conforme

Physico-Chimie

PHYSICO CHIMIE	CONFORME
Contrôle	Résultats
Densite	0,91

Conclusion :



CONFORME QUALITE

ACCEPTE PAR DEROGATION