

HUILE ESSENTIELLE
LAVANDE FINE AOP
DE HAUTE PROVENCE
BIO



Lot : **25HE0290/3**
DDM : **08/2029**
Origine : **FRANCE**

IDENTIFICATION		CONFORME	
Contrôle		Spécification	Résultats
Certification (PF article)		Bio Alimentaire	Conforme
Partie utilisée, Nom botanique, Mode d'obtention		Sommités fleuries, Lavandula angustifolia ssp. angustifolia, distillation à la vapeur d'eau	

Analyse chromatographique

COMPOSITION	CONFORME
Critères	Résultats
Acetate linalyle	32,60 %
Linalol	28,20 %
Cis-beta-ocimene	5,90 %
Trans-beta-ocimene	4,80 %
Terpinene-4-ol	3,60 %
Acetate lavandulyle	4,40 %
Safrole	Non détecté (LD: 0.01%)
Methyleugenol	Non détecté (LD: 0.01%)
Amylvinylcarbiny acetate	0,66 %

Propriétés organoleptiques

ORGANOLEPTIQUES	CONFORME	
Contrôle	Attentes	Résultats
Aspect	Liquide mobile limpide	Conforme
Couleur	incolore à jaune pâle	Conforme
Odeur	Suave, aromatique, fraîche, herbacée, aux notes fleuries (odeur particulièrement importante)	Conforme

Physico-Chimie

PHYSICO CHIMIE	CONFORME
Contrôle	Résultats
Densité	0,88
Indice de refraction	1.462
Pouvoir rotatoire	-8.76

Conclusion :



CONFORME QUALITE
ACCEPTÉ