HUILE ESSENTIELLE LAVANDE FINE AOP DE HAUTE PROVENCE BIO

Lot : **26HE0011/4**
DDM : **08/2029**
Origine : **PROVENCE**

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	31,20 %
Linalol	28,90 %
Cis-beta-ocimene	5,80 %
Trans-beta-ocimene	5,00 %
Terpinene-4-ol	4,00 %
Acetate lavandulyle	4,10 %
Safrole	Non détecté (LD: 0.01%)
Methyleugenol	Non détecté (LD: 0.01%)
Amylvinylcarbinyl acetate	0,75 %

Propriétés organoleptiques

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

Physico-Chimie

PHYSICO CHIMIE	CONFORME
Contrôle	**Résultats**
Densite	0,88
Indice de refraction	1.4624
Pouvoir rotatoire	-8.55

Conclusion :

CONFORME QUALITE
ACCEPTE