

ARTICLE SAV HUILE ESSENTIELLE POIVRE NOIR



Lot : **23HE0182/2**
DDM : **08/2027**

IDENTIFICATION		CONFORME	
Contrôle		Spécification	Résultats
Certification (PF article)		Bio Alimentaire	Conforme
Partie utilisée, Nom botanique, Mode d'obtention		Fruits, Piper nigrum, distillation à la vapeur d'eau	

Analyse chromatographique

COMPOSITION	CONFORME
Critères	Résultats
Limonene	17,26
Beta-caryophyllene	22,73
Beta-pinene	12,03
Alpha-pinene	14,79
Delta-3-carene	9,71
Sabinene	0,31

Propriétés organoleptiques

ORGANOLEPTIQUES	CONFORME	
Contrôle	Attentes	Résultats
Aspect	Liquide mobile limpide	Conforme
Couleur	Incolore a vert bleuatre	Conforme
Odeur	Epicee, chaude, caracteristique du poivre (odeur particulièrement importante)	Conforme

Physico-Chimie

PHYSICO CHIMIE	CONFORME
Contrôle	Résultats
Densite	0,88

Conclusion :



CONFORME QUALITE

ACCEPTE