

ARTICLE SAV HUILE ESSENTIELLE POIVRE NOIR



Lot : **24HE0138/3**
DDM : **11/2026**

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	22,53
Beta-caryophyllene	14,11
Beta-pinene	14,68
Alpha-pinene	14,78
Sabinene	0,19
Delta-3-carene	15,76

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	0,87

Conclusion :



CONFORME QUALITE

ACCEPTE