HUILE ESSENTIELLE PAMPLEMOUSSE SANS FUROCOUMARINES BIO

Lot : **26HE0041/8**
DDM : **09/2028**
Origine : **ISRAËL**

IDENTIFICATION	CONFORME	
Contrôle	**Spécification**	**Résultats**
Certification (PF article)	Bio Alimentaire	Conforme
Partie utilisée, Nom botanique, Mode d'obtention	Zeste, Citrus paradisii, expression à froid puis filtration à froid sur résine ou distillation qui retient les furocoumarines	

Analyse chromatographique

COMPOSITION	CONFORME
Critères	**Résultats**
Limonene	95,70 %
Myrcene	2,20 %
Alpha-pinene	0,66 %
Octanal	0,28 %
Safrole	Non détecté (LD: 0.01%)
Methyleugenol	Non détecté (LD: 0.01%)
Bergaptene	Non détecté (LD: 0.01%)
Citroptene	Non détecté (LD: 0.01%)
Methyl-n-anthranilate methyle	Non détecté (LD: 0.01%)
Perillaldehyde	Non détecté (LD: 0.01%)

Propriétés organoleptiques

ORGANOLEPTIQUES	CONFORME	
Contrôle	**Attentes**	**Résultats**
Aspect	Liquide limpide a legerement trouble	Conforme
Couleur	Incolore a jaune orange	Conforme
Odeur	Caracteristique du jus/zeste de pamplemousse frais	Conforme

Physico-Chimie

PHYSICO CHIMIE	CONFORME
Contrôle	**Résultats**
Densite	0,84
Indice de refraction	1.4727
Pouvoir rotatoire	100.24
Indice de peroxyde -mmol/l	9,57 MMO

Conclusion :

CONFORME QUALITE
ACCEPTE