

HUILE ESSENTIELLE DE CITRON SANS FUROCOUMARINES DE SICILE BIO



Lot : **24HE0126/1**
DDM : **05/2027**
Origine : **ITALIE**

IDENTIFICATION		CONFORME	
Contrôle		Spécification	Résultats
Certification (PF article)		Bio Alimentaire	Conforme
Partie utilisée, Nom botanique, Mode d'obtention		Zestes (péricarpes du fruit), Citrus limonum, expression à froid puis "cold molecular filtration" (filtration à froid sur résine) ou distillation qui retient les furocoumarines	

Analyse chromatographique

COMPOSITION	CONFORME
Critères	Résultats
Limonene	67,94
Beta-pinene	12,97
Gamma-terpinene	8,46
Alpha-pinene	1,85
Geranial	1,54
Myrcene	1,63
Safrole	Non détecté (LD: 0.01%)
Methyleugenol	Non détecté (LD: 0.01%)
Paracymene	Non détecté (LD: 0.01%)
Sabinene	1,75
Oxypeucedanin	Non détecté (LD: 0.01%)
Citroptene	Non détecté (LD: 0.01%)
Bergaptene	Non détecté (LD: 0.01%)
Bergamottine	Non détecté (LD: 0.01%)

Propriétés organoleptiques

ORGANOLEPTIQUES	CONFORME	
Contrôle	Attentes	Résultats
Aspect	Liquide limpide	Conforme
Odeur	Conforme au témoin, caractéristique de zeste de citron frais, agréable (odeur particulièrement importante)	Conforme
Couleur	Incolore à jaune clair (ou à jaune en cas de processus physique pour enlever les furocoumarines)	Conforme

Physico-Chimie

PHYSICO CHIMIE	CONFORME
Contrôle	Résultats
Densité	0,85

Indice de peroxyde -mmol/l

8,80

Conclusion :



CONFORME QUALITE

ACCEPTE