

HUILE ESSENTIELLE CANNELLE DE CEYLAN ÉCORCE BIO



Lot : **25HE0224/2**
DDM : **05/2029**
Origine : **SRI LANKA**

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

Analyse chromatographique

COMPOSITION	CONFORME
Critères	Résultats
Trans-cinnamaldehyde	67,20
Trans-acetate cinnamyle	4,10
Beta-phellandrene	2,10
Beta-caryophyllene	6,50
Safrole	Non détecté (LD: 0.01%)
Methyleugenol	Non détecté (LD: 0.01%)
Styrene	0,02
Eugenol	4,70
Furfural	Non détecté (LD: 0.01%)
Aldehyde salicylique	Non détecté (LD: 0.01%)

Propriétés organoleptiques

ORGANOLEPTIQUES	CONFORME	
Contrôle	Attentes	Résultats
Aspect	Liquide mobile limpide	Conforme
Couleur	Jaune	Conforme
Odeur	Chaude, sucrée, caractéristique de la cannelle (odeur particulièrement importante)	Conforme

Physico-Chimie

PHYSICO CHIMIE	CONFORME
Contrôle	Résultats
Densité	1,02
Indice de refraction	1.5821
Pouvoir rotatoire	-0.98

Conclusion :



CONFORME QUALITE
ACCEPTÉ