

HUILE ESSENTIELLE CANNELLE DE CEYLAN ÉCORCE BIO



Lot : **25HE0021/3**
DDM : **11/2028**

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	67,17
Trans-acetate cinnamyle	2,93
Beta-phellandrene	0,58
Beta-caryophyllene	7,85
Safrole	0,06
Methyleugenol	Non détecté (LD: 0.01%)
Styrene	Non détecté (LD: 0.01%)
Eugenol	4,93
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	1,01

Conclusion :



CONFORME QUALITE
ACCEPTÉ