

BULLETIN D'ANALYSE
POIVRE NOIR BIO

ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE – CONTROLE CERTISYS BE-BIO-01

DESCRIPTION DU PRODUIT

Produit	Huile essentielle 100% pure et naturelle
Nom botanique	Piper nigrum
Origine	Vietnam
Lot	BLP01VVR9328
Date d'expiration	09/2020
Procédé d'obtention	Distillation par entraînement à la vapeur d'eau
Organe distillé	fruits
Aspect	liquide mobile
Couleur	vert bleuâtre
Odeur	épice, chaude, caractéristique du poivre

DONNÉES D'ANALYSES PHYSIQUES

Densité à 20°C	0,87 – 0,89
Indice de réfraction à 20°C	1,4658
Pouvoir rotatoire à 20°C	-22,5
Point éclair	+59°C

DONNÉES D'ANALYSES CHIMIQUES

Constituants	Résultats (%)
a-pinène	8,2
Beta-pinène	13
Sabinène	0,19
o-3-carène	12,1
Beta-myrcène	5,1
Limonène	18,5
Beta-phéllandrène	0,2
o-élémente	2,5
Beta-caryophyllène	21,1
Germacrène D	1,6

CONFORME À L'ORIGINAL