

 Compagnie des Sens	FICHE TECHNIQUE	Version : 05
	Pamplemousse - HUILE ESSENTIELLE BIO	Mise à jour : 23/10/2023

01. Informations générales

Gamme :	Huile Essentielle
Statut réglementaire :	Préparation aromatisante
Certification :	AB - Issu de l'Agriculture Biologique, certifié par Ecocert (FR-BIO-01)
Nom botanique :	<i>Citrus paradisi Macfad.</i>
Partie utilisée :	Zestes
Transformation :	Expression
Additifs :	-

Origines	Afrique	
	Amérique du Nord	Etats-Unis - Mexique
	Amérique du Sud	Argentine - Paraguay
	Asie	
	Europe	Sicile
	Océanie	

02. Spécifications

Basées sur NF ISO 3053

02.1 Organoleptique

Aspect	Liquide limpide - dépôt de cire précipitée possible
Couleur	Jaune - Orange rosé
Odeur	Caractéristique du zeste de pamplemousse
Flaveur / Goût	
Toucher	

02.2 Physico-chimie

		Unité
Acidité libre		% acide oléique
Activité de l'eau		-
Cendres totales		%
Cendres insolubles HCl		%
Densité relative	0,852 - 0,860	-
Calibre		mm
Granulométrie moyenne		µm
Humidité		%
Indice d'acide		mgKOH/g
Indice d'anisidine		-
Indice de carbonyle		-
Indice de peroxyde	0 - 50	meqO2/kg
Indice de réfraction	1,474 - 1,479	-
Indice de saponification		mgKOH/g
Miscibilité à l'éthanol		-
pH		-
Point de congélation / fusion		°C
Pouvoir rotatoire	(+)91 - (+)96	°
Résidu d'évaporation	0 - 10	%
Solubilité dans l'eau		%
Teneur en HE		% (mL/100g)
Titre alcoométrique		°

 Compagnie des Sens	FICHE TECHNIQUE	Version : 05 Mise à jour : 23/10/2023
	Pamplemousse - HUILE ESSENTIELLE BIO	

<i>E. Coli</i>		UFC/g
----------------	--	-------

03.4 Mycotoxines

		Unité
Aflatoxine B1		µg/kg
Aflatoxines B1+B2+G1+G2		µg/kg
Ochratoxine A		µg/kg

03.5 Pesticides

			Unité
Screening	LC-QTOF	Absence de résidus	mg/kg

03.5 Phytotoxines

		Unité
Alcaloïdes pyrrolizidiniques	0 - 400	µg/kg
Alcaloïdes tropaniques	0 - 25	µg/kg
Acide cyanhydrique		µg/kg

04. Stockage et conservation

A conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur, dans un contenant adapté et bien fermé.

		Unité
DDM type :	36	mois

*DDM = Date de Durabilité Minimale (après fabrication)