

 Compagnie des Sens	FICHE TECHNIQUE	Version : 05
	LAVANDE FINE DE HAUTE-PROVENCE - HUILE ESSENTIELLE BIO	Mise à jour : 16/05/2023

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>Lavandula angustifolia</i> Mill.
Partie utilisée :	Sommités fleuries
Transformation :	Distillation à la vapeur d'eau
Additifs :	-

Origines	Afrique	
	Amérique du Nord	
	Amérique du Sud	
	Asie	
	Europe	France (Haute Provence)
	Océanie	

02. Spécifications

Basées sur ?

02.1 Organoleptique

Aspect	Liquide
Couleur	Jaune clair - Orangé
Odeur	Agreste - Florale - Herbacée
Flaveur / Goût	
Toucher	

02.2 Physico-chimie

		Unité
Acidité libre		% acide oléique
Activité de l'eau		-
Cendres totales		%
Cendres insolubles HCl		%
Densité relative	0,880 - 0,890	-
Calibre		mm
Granulométrie moyenne		µm
Humidité		%
Indice d'acide	0 - 1	mgKOH/g
Indice d'anisidine		-
Indice de carbonyle		-
Indice de peroxyde	0 - 50	meqO2/kg
Indice de réfraction	1,450 - 1,464	-
Indice de saponification		mgKOH/g
Miscibilité à l'éthanol	2 ; Ethanol 75°	-
pH		-
Point de congélation / fusion		°C
Pouvoir rotatoire	(-)12 - (-)7	°
Résidu d'évaporation		%
Solubilité dans l'eau		%
Teneur en HE		% (mL/100g)
Titre alcoométrique		°

 Compagnie des Sens	FICHE TECHNIQUE	Version : 05
	LAVANDE FINE DE HAUTE-PROVENCE - HUILE ESSENTIELLE BIO	Mise à jour : 16/05/2023

02.3 Composition

Composants principaux	Concentration (%)
3-Octanone	0,5 - 2
7-Méthoxycoumarine	0 - 0,01
Acétate de 1-octèn-3-yle	0 - 2
Acétate de lavandulyle	2,5 - 8
Acétate de linalyle	30 - 40
Camphre	0 - 0,5
Cis- β -Ocimène	3 - 9
Coumarine	0 - 0,2
Dihydrolinalol	Absence
Dihydrolinalyl	Absence
Eucalyptol	0,2 - 1
Géraniol	0 - 0,5
Lavandulol	0,5 - 2
Limonène	0 - 1
Linalol	22 - 36
R = (Linalol + Acétate de linalyle) / (Lavandulol + Acétate de lavandulyle)	12 - 18
R = (S)-Acétate de linalyle / Acétate de linalyle	0 - 1
R = (S)-Linalol / Linalol	0 - 12
R = Cis- β -Ocimène / Trans- β -Ocimène	1,05 - 2,7
R = Trans- β -Ocimène / 3-Octanone	1,4 - 9
Terpinèn-4-ol	2,5 - 5,5
Trans- β -Ocimène	2,2 - 4,9
α -Terpinéol	0 - 0,7

03. Contaminants

Conformément à la Réglementation Européenne

03.1 Hydrocarbures Aromatiques Polycycliques (HAP)

		Unité
Benzo(a)pyrène	0 - 10	$\mu\text{g/kg}$
Somme 4 HAP	0 - 50	$\mu\text{g/kg}$

03.2 Métaux lourds

		Unité
Arsenic		mg/kg
Cadmium	0 - 1	mg/kg
Cuivre		mg/kg
Mercuré	0 - 0,1	mg/kg
Plomb	0 - 5	mg/kg

03.3 Microbiologie

		Unité
Flore totale	0 - 200	UFC/g
Levures-moisissures	0 - 20	UFC/g
Bactéries ASR		UFC/g
Coliformes thermotolérants		UFC/g
Enterobactéries		UFC/g
<i>Bacillus cereus</i>		UFC/g
<i>Clostridium perfringens</i>		UFC/g
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Absence	UFC/g
Staphylocoques coagulase (+)		UFC/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	Absence	UFC/g
<i>Candida albicans</i>		UFC/g
<i>Listeria monocytogenes</i>		UFC/g
<i>Salmonella</i> spp.		UFC/g

 Compagnie des Sens	FICHE TECHNIQUE	Version : 05 Mise à jour : 16/05/2023
	LAVANDE FINE DE HAUTE-PROVENCE - HUILE ESSENTIELLE BIO	

E. Coli		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 :	48	mois

*DDM = Date de Durabilité Minimale (après fabrication)