

	FICHE TECHNIQUE	Version : 04
	LAURIER NOBLE - HUILE ESSENTIELLE BIO	Mise à jour : 16/02/2022

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>Laurus nobilis</i> L.
Partie utilisée :	Feuilles
Transformation :	Distillation
Additifs :	-

Origines	Afrique	
	Amérique du Nord	
	Amérique du Sud	
	Asie	Turquie
	Europe	Albanie - Bosnie
	Océanie	

02. Spécifications

02.1 Organoleptique

Aspect	Liquide
Couleur	Incolore - Jaune clair
Odeur	Cinéolée - Menthée - Camphrée
Flaveur / Goût	
Toucher	

02.2 Physico-chimie

		Unité
Acidité libre		% acide oléique
Activité de l'eau		-
Cendres totales		%
Cendres insolubles HCl		%
Densité relative	0,900 - 0,925	-
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	1,460 - 1,475	-
Indice de saponification		mgKOH/g
Miscibilité à l'éthanol		-
pH		-
Pouvoir rotatoire	(-)22 - (-)10	°
Résidu d'évaporation		%
Solubilité dans l'eau		%
Teneur en HE		% (mL/100g)
Titre alcoométrique		°

02.3 Composition

[illegible]

03. Contaminants

Conformément à la Réglementation Européenne

03.1 Hydrocarbures Aromatiques Polycycliques (HAP)

		Unité
Benzo(a)pyrène	0 - 10	µg/kg
Somme 4 HAP	0 - 50	µg/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 spp.</i>		UFC/g
<i>E. Coli</i>		UFC/g

	FICHE TECHNIQUE	Version : 04 Mise à jour : 16/02/2022
	LAURIER NOBLE - HUILE ESSENTIELLE BIO	

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)