Compagnie des Sens	FICHE TECHNIQUE **CITRON - HUILE ESSENTIELLE BIO**	Version : 04 Mise à jour : 24/02/2022

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 :	*Citrus limon (L.) Osbeck*
Partie utilisée :	Zestes
Transformation :	Expression
Additifs :	-

Origines		
	Afrique	Afrique du Sud
	Amérique du Nord	
	Amérique du Sud	Argentine
	Asie	
	Europe	Italie
	Océanie	

02. Spécifications

02.1 Organoleptique

Aspect	Liquide mobile, limpide - trouble possible
Couleur	Jaune clair - Vert foncé
Odeur	Citronnée - Fruitée - Zestée
Flaveur / Goût	
Toucher	

02.2 Physico-chimie

		Unité
Acidité libre		% acide oléique
Activité de l'eau		-
Cendres totales		%
Cendres insolubles HCl		%
Densité relative	0,849 - 0,858	-
Calibre		mm
Granulométrie moyenne		µm
Humidité		%
Indice d'acide	0 - 2	mgKOH/g
Indice d'anisidine		-
Indice de carbonyle		-
Indice de peroxyde	0 - 50	meqO2/kg
Indice de réfraction	1,473 - 1,479	-
Indice de saponification		mgKOH/g
Miscibilité à l'éthanol		-
pH		-
Pouvoir rotatoire	(+)57 - (+)78	°
Résidu d'évaporation	1,5 - 4	%
Solubilité dans l'eau		%
Teneur en HE		% (mL/100g)
Titre alcoométrique		°

02.3 Composition

Composants principaux	Concentration (%)
7-Méthoxycoumarine	0 - 0,05
Acétate de géranyle	0,1 - 0,65
Acétate de néryle	0,1 - 0,6
Citral	0,8 - 2,2
Géranial	0,5 - 2
Géraniol	0 - 0,1
Limonène	60 - 80
Linalol	0 - 0,2
Néral	0,3 - 1,2
Para-Cymène	0 - 0,4
Sabinène	1,3 - 3
α-Pinène	1,4 - 3
α-Terpinéol	0 - 0,35
α-Thuyène	0,2 - 0,5
β-Bisabolène	0,4 - 0,9
β-Caryophyllène	0 - 0,5
β-Pinène	9 - 16,5
γ-Terpinène	8 - 12
δ-3-Carène	0 - 0,006

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
Mercure	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
Bacillus cereus		UFC/g
Clostridium perfringens		UFC/g
Pseudomonas aeruginosa	Absence	UFC/g
Staphylocoques coagulase (+)		UFC/g
Staphylococcus aureus	Absence	UFC/g
Candida albicans		UFC/g
Listeroa monocytogenes		UFC/g

Salmonella spp.		UFC/g
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 :	36	mois

**DDM = Date de Durabilité Minimale (après fabrication)*