Compagnie des Sens	FICHE TECHNIQUE **PETIT GRAIN BIGARADE - HUILE ESSENTIELLE BIO**	Version : 04 Mise à jour : 17/02/2022

01. Informations générales

Gamme :	Huile Essentielle
Statut réglementaire :	Complément alimentaire
Certification :	AB - Issu de l'Agriculture Biologique, certifié par Ecocert (FR-BIO-01)
Nom botanique :	*Citrus × aurantium ssp. amara (Link) Engl.*
Partie utilisée :	Petits rameaux feuillés
Transformation :	Distillation
Additifs :	-

Origines	
Afrique	
Amérique du Nord	
Amérique du Sud	Paraguay
Asie	
Europe	
Océanie	

02. Spécifications

02.1 Organoleptique

Aspect	Liquide limpide
Couleur	Incolore - Jaune pâle
Odeur	Fraîche - Verte - Fleurie
Flaveur / Goût	
Toucher	

02.2 Physico-chimie

		Unité
Acidité libre		% acide oléique
Activité de l'eau		-
Cendres totales		%
Cendres insolubles HCl		%
Densité relative	0,884 - 0,892	-
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	1,454 - 1,463	-
Indice de saponification		mgKOH/g
Miscibilité à l'éthanol	3,5 ; Ethanol 70°	-
pH		-
Pouvoir rotatoire	(-)5 - (-)1	°
Résidu d'évaporation		%
Solubilité dans l'eau		%
Teneur en HE		% (mL/100g)
Titre alcoométrique		°

02.3 Composition

Composants principaux	Concentration (%)
Acétate de géranyle	2 - 5
Acétate de linalyle	40 - 60
Acétate de néryle	1 - 3
Cis-β-Ocimène	0,7 - 1,5
Citral	0 - 0,5
Géraniol	2 - 4,5
Limonène	0,7 - 3,5
Linalol	15 - 30
Nérol	0,5 - 2
Sabinène	0,1 - 0,5
Trans-β-Ocimène	0,5 - 3,5
α-Terpinéol	3 - 7
β-Caryophyllène	0,3 - 1,5
β-Myrcène	1,3 - 3
β-Pinène	> 0,5

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 :	48	mois

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