

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>Thymus vulgaris</i> L. <i>thujanoliferum</i>
Partie utilisée :	Sommités fleuries
Transformation :	Distillation à la vapeur d'eau
Additifs :	-

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

02. Spécifications

02.1 Organoleptique

Aspect	Liquide
Couleur	Incolore - Orangé
Odeur	Douce - Agréable
Flaveur / Goût	
Toucher	

02.2 Physico-chimie

		Unité
Acidité libre		% acide oléique
Activité de l'eau		-
Cendres totales		%
Cendres insolubles HCl		%
Densité relative	0,892 - 0,915	-
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 - 1,480	-
Indice de saponification		mgKOH/g
Miscibilité à l'éthanol		-
pH		-
Point de congélation / fusion		°C
Pouvoir rotatoire	(+)-0 - (+)-20	°

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

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 (mois)	48	mois

*DDM = Date de Durabilité Minimale (après fabrication)

*PAO = Période Après Ouverture