Compagnie des Sens	FICHE TECHNIQUE **POIVRE NOIR - 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 :	*Piper nigrum L.*
Partie utilisée :	Fruits
Transformation :	Distillation
Additifs :	-

Origines		
	Afrique	Madagascar
	Amérique du Nord	
	Amérique du Sud	
	Asie	Indonésie - Sri Lanka
	Europe	
	Océanie	

02. Spécifications

02.1 Organoleptique

Aspect	Liquide limpide, mobile
Couleur	Incolore - Légèrement coloré (jaune, vert, bleu)
Odeur	Epicée - Boisée
Flaveur / Goût	
Toucher	

02.2 Physico-chimie

		Unité
Acidité libre		% acide oléique
Activité de l'eau		-
Cendres totales		%
Cendres insolubles HCl		%
Densité relative	0,861 - 0,885	-
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	1,475 - 1,493	-
Indice de saponification		mgKOH/g
Miscibilité à l'éthanol	3 ; Ethanol 95°	-
pH		-
Pouvoir rotatoire	(-)18 - (+)20	°
Résidu d'évaporation		%
Solubilité dans l'eau		%
Teneur en HE		% (mL/100g)
Titre alcoométrique		°

02.3 Composition

Composants principaux	Concentration (%)
Germacrène-D	0 - 6,5
Limonène	7 - 25
Oxyde de Caryophyllène	0 - 1
Sabinène	0 - 17
α-Copaène	0 - 4
α-Pinène	2,5 - 26
α-Sélinène	0,5 - 3
β-Caryophyllène	10 - 40
β-Pinène	0 - 15
β-Sélinène	0 - 6
δ-3-Carène	5 - 20
δ-Elemène	0,5 - 4,5

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)*