

Fiche technique
Huile essentielle
Carotte sauvage

Daucus carotta

Produit issu de l'Agriculture Biologique FR-BIO-01
Code produit: HECS

MODE D'OBTENTION

Cueillette sauvage à la faucille de fleurs de carotte sauvage en graines.
Distillation à la vapeur d'eau de la plante en graine

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Odeur : carotte, chaude
Apparence : Liquide mobile et limpide
Couleur : jaune,

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUE

Densité à 20°C : 0.882 – 0.902
Indice de réfraction à 20°C : 1.458 – 1.478
Indice de rotation à 20°C : -20° ; 0°
Point éclair : +54°C
pH à 20°C : Non applicable

PRINCIPAUX COMPOSANTS

Méthyleugénol
Alpha-pinène
Acétate de Bornyle
Béta Myrcène
Acetate de géraniol
Sabinène

LEGISLATION

Substance 100% pure et naturelle
Usage alimentaire
Nom INCI DAUCUS CAROTA SATIVA SEED OIL
N°CAS TSCA : 8015-88-1
N°CAS EINECS : 84929-61-3
N°EINECS : 284-545-1

STOCKAGE & CONSERVATION

La conservation des produits se fait dans des bouteilles en verre à l'abri de l'air, de la lumière, à une température modérée et stable.

Durée de conservation 60 mois à compter de la date de production