

Fiche technique

Huile essentielle

Menthe Poivrée

Mentha piperita L.

Code produit HEMP

Produit issu de l'agriculture Biologique certifié par Ecocert FR-BIO-01

MODE D'OBTENTION

Distillation à la vapeur d'eau des feuilles de mentha piperita L.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Odeur : Menthe, fraîche
Apparence : Liquide mobile et limpide
Couleur : Incolore à verdâtre pâle.

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Densité à 20°C 0,900 à 0,916
Indice de réfraction à 20°C 1,455 à 1,465
Pouvoir rotatoire à 20°C -28,0 ° à -12,0 °
Point éclair +77 °C
Indice d'acide N.D.
Indice de peroxyde N.D.

PRINCIPAUX COMPOSANTS

Menthol (30,00 à 55,00%)
Menthone (12,00 à 32,00%)
Cinéol 1,8 (Eucalyptol) (3,00 à 14,00%)
Isomenthone (1,00 à 10,00%)
Menthyl acétate (<= 10,00%)
Néomenthol (<= 10,00%)

LEGISLATION

Substance 100% pure et naturelle

N° CAS TSCA 8006-90-4

N° CAS EINECS 84082-70-2

N° EINECS 282-015-4

N° FEMA 2848

N° FDA 182.20

N° CoE: 282n

AFNOR NF T 75-210

INCI MENTHA PIPERITA OIL

FCC X

RIFM X

FMA X

Usage alimentaire

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