

Fiche technique

Huile essentielle

Camomille Romaine

Chamaemelum nobile (L.) Allioni

Produit issu de l'Agriculture Biologique FR-BIO-01

Code produit HECR

MODE D'OBTENTION

Distillation à la vapeur d'eau des sommités fleuries de
Camomille romaine *Chamaemelum nobile*

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect : Liquide limpide mobile
Couleur : Incolore à jaune vert
Odeur : Fruitée, aromatique, caractéristique, rappelant celle de la plante

CARACTERISTIQUES PHYSIQUES

Densité à 20° C : 0.895 à 0.920
Pouvoir rotatoire à 20°C : -2° à +6°
Indice de réfraction à 20°C : 1.430 à 1.447
Point éclair : +52°C

PRINCIPAUX COMPOSANTS

Angélate d'isobutyle : 30,00 / 38,00 %
Méthyl allyl angelate : 6,00 / 12,00 %
Angélate d'isoamyle : 10,00 / 22,00 %

LEGISLATION

Substance 100% pure et naturelle
N° CAS TSCA : 8015-92-7
N° CAS EINECS : 84649-86-5
N° EC : 283-467-5
N° CoE : 48
N° FEMA : 2275
N° FDA : 182.20
INCI IECIC : ANTHEMIS NOBILIS FLOWER OIL
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