



24 CHATHAM PLACE, BRIGHTON, BN1 3TN (UK)  
TEL. (UK) 0845 310 8066 International Tel. +44 1273 746505  
EMAIL: [info@nhrorganicoils.com](mailto:info@nhrorganicoils.com) Web Site: [www.nhrorganicoils.com](http://www.nhrorganicoils.com)

## *Product Specification*

# Organic Neroli Essential Oil (*Citrus aurantium* var. *amara*) -Egypt

### 1. IDENTIFICATION DE LA SOCIETE / IDENTIFICATION OF THE COMPANY

NHR Organic Oils  
24 Chatham Place  
Brighton, BN1 3TN, UK  
Tel : +44 1273 746505  
E-mail : [info@nhrorganicoils.com](mailto:info@nhrorganicoils.com)

### 2. IDENTIFICATION DE LA SUBSTANCE / IDENTIFICATION OF THE SUBSTANCE

**Nom du produit / Product's name:** Huile essentielle de Néroli BIO / Essential oil of ORGANIC Neroli  
**Législation :** Substance 100% pure et naturelle / Matter 100% pure and natural  
**Nom INCI / INCI name :** CITRUS AURANTIUM FLOWER OIL  
**Nom botanique / Botanical name :** *Citrus aurantium* L. ssp. *amara* var. *pumilia*

<b>N°CAS TSCA</b>	<b>: 8016-38-4</b>
<b>N°CAS EINECS</b>	<b>: 72968-50-4</b>
<b>N°EINECS</b>	<b>: 277-143-2</b>
<b>N°FEMA</b>	<b>: 2771</b>
<b>N°FDA</b>	<b>: 182.20</b>
<b>N°CoE:</b>	<b>: 136b</b>
<b>FCC</b>	<b>: -</b>
<b>RIFM</b>	<b>: -</b>
<b>FMA</b>	<b>: -</b>
<b>AFNOR</b>	<b>: NF ISO 3517</b>

### 3. MODE D'OBTENTION / PRODUCTION MODE

Huile essentielle obtenue par distillation à la vapeur d'eau des fleurs de *Citrus aurantium* L. ssp. *amara* var. *pumilia*

Essential oil obtained by water steam distillation from flowers of *Citrus aurantium* L. ssp. *amara* var. *pumilia*

#### 4. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES ET PHYSIQUES A CONFIRMER SUR LE LOT / PHYSICAL AND ORGANOLEPTIC CHARACTERISTIC TO CONFIRM ON THE BATCH

**Aspect** : Liquide mobile limpide  
**Couleur** : Jaune pâle à jaune ambré  
**Odeur** : Fraîche, rappelant la fleur d'oranger

**Appearance** : Clear mobile liquid  
**Color** : Pale yellow to amber yellow  
**Odor** : Fresh, orange blossom-like

**Densité à 20°C / Density at 20°C** 0.870 – 0.880  
**Indice de réfraction à 20°C / Refractive index at 20°C** 1.465 – 1.472  
**Indice de rotation à 20°C / Optical rotation at 20°C** +2° à +11°  
**Point éclair / Flash point** + 61°C

#### 5. PRINCIPAUX COMPOSANTS / MAIN COMPONENTS

<b>Linalol</b>	26.00 – 55.00 %
<b>D-limonene</b>	7.00 – 17.00 %
<b>β-pinene</b>	2.00 – 8.00 %
<b>Linalyl acetate</b>	3.00 – 20.00 %
<b>Trans – β-ocimene</b>	3.00 – 9.00 %

L'origine naturelle des produits ne permet pas d'obtenir une composition identique pour chaque production. Ces valeurs sont indicatives et n'excluent pas la possibilité de légères variations.

Products from natural origin do not provide identical composition for each production. These values are indicative and do not exclude the possibility of slight variations.

#### 6. INFORMATIONS REGLEMENTAIRES / REGULATORY INFORMATION

Classification substance CMR (cancérogène, mutagène, toxique pour la reproduction) / CMR classification (cancerigen, mutagen, toxic for reproduction)

Allergènes / Allergens

Transport Classe de transport / Transport class

Numéro UN / UN number

Groupe d'emballage / Packing group

Code tarif douanier / Customs code rate

Non réglementé / Not regulated

Linalol (26.00 – 55.00 %)  
D-limonene (7.00 – 17.00 %)  
Farnesol (≤ 4.00 %)  
Geraniol (≤ 5.00 %)  
Citral (geranial + neral) (≤ 0.20 %)

3

1169

III

3301 29 41 00

#### 7. STOCKAGE ET CONSERVATION / STORAGE ET PRESERVATION

24 mois à compter de la date d'envoi dans les conditions de stockage recommandées.

La conservation des produits se fait dans l'emballage d'origine, fermé, à l'abri de l'air, de la lumière, à une température modérée (max. 15°C) et stable.

Au-delà de ce délai, dans les conditions de conservations décrites ci-dessus, il peut se produire une diminution de la teneur en substances aromatiques ou une légère coloration du produit.

24 months after shipping

Keep the product in original containers, well closed, and protected from air, light, and at moderate temperatures (max. 15 °C) in a cool room.

Beyond this time, in storage conditions described above, there may be a decline in flavoring or a slight coloration.