



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

Certificate of Analysis Sheet

Organic Brazilian Pepper Essential Oil

(*Schinus terebinthifolia*)

Batch Number : 281118-4
Origin : Madagascar

Date de création :
26/04/2011
Date de révision : 14/05/2014
Version n° : 03.00

INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

Nom botanique :	<i>Schinus terebinthifolia</i> Raddi
Nom INCI :	SCHINUS TEREBINTHIFOLIUS FRUIT OIL
Mode d'obtention :	obtenue par distillation à la vapeur d'eau des baies de <i>Schinus terebinthifolia</i> Raddi

CONSERVATION ET DLU

Date Limite d'Utilisation : Fin 2020

Conserver de préférence, dans des containers fermés bien pleins, à l'abri de la lumière et à température stable et modérée
Manipuler dans un local bien aéré à l'abri de source d'ignition et de chaleur

CARACTERES ORGANOLEPTIQUES

• Analyse selon Methode interne

Propriétés	Résultats	Spécifications
Aspect :	Limpide	Liquide mobile limpide
Couleur :	Jaune très pâle avec une touche de vert	Jaune pâle à vert
Odeur :	Aromatique, épicée, poivrée, fruitée	Epicée, aromatique, poivrée

CARACTERISTIQUES PHYSIQUES

• Analyse selon Methode PE en vigueur.

Analyses	Résultats	Spécifications	Conditions d'analyse
Densité à 20°C :	0,862	0,862 à 0,890	mesurée par un densimètre à tube oscillant à 20°C
Indice de réfraction à 20 °C :	1,476	1,470 à 1,485	mesuré à 20°C sous lumière froide
Pouvoir rotatoire à 20 °C :	3°	2° à 35°	mesuré à 20°C sous une épaisseur de 1dm à la longueur d'onde D du sodium ($\lambda=589,3\text{nm}$)

PROFIL CHROMATOGRAPHIQUE

• Interprétation du profil : En Annexe

• Commentaires :	
------------------	--

OBSERVATION

La validité et l'utilisation de ce Bulletin d'Analyse sont réservées uniquement à ce lot, les résultats qui y figurent correspondent à ceux obtenus à la date de l'analyse

INTERPRETATION DU PROFIL CHROMATOGRAPHIQUE

Composants	Résultats (%)	Spécifications (%)
α pinene	11,20	7,00 à 12,00
camphene	0,06	
β pinene	0,42	
sabinene	6,19	<= 10,00
δ 3 carene	39,11	34,00 à 42,00
myrcene	3,63	
α phellandrene	11,16	5,00 à 16,00
α terpinene	0,74	
<i>limonene</i>	5,51	<= 8,00
β phellandrene	4,33	
cineol-1,8	0,09	
γ terpinene	1,13	
trans β ocimene	0,10	
para cymene	3,01	<= 8,00
terpinolene	1,13	
α copaene	0,11	
terpinen-4-ol	1,26	
β caryophyllene	0,77	
α humulene	0,22	
germacrene d	2,81	
α terpineol	0,27	
caryophyllene oxyde	0,43	
spathulenol	1,05	

Conditions d'analyse chromatographique

CG : réalisée sur un appareil 7890B

Colonne : DB-WAX , 20 m, 100 μm, 0.2 μm

Température du four : 60°C (2 min) 12°C/mn 248°C (5 min)

Intégration : pourcentage d'aire - seuil : 0,05 %

Conditions analytiques conformes aux normes ISO 7609 (1985), 11024-1 (1998) et 11024-2 (1998).

Les composés sont identifiés à partir de la comparaison des temps de rétention avec ceux de standards issus de banques de données informatisées et personnelles.

Les % sont calculés à partir des surfaces de pics donnés par le GC/FID.

Injection : split - 279ml/mn

Température détecteur : 275 °C

Type détecteur : Ionisation de flamme

Volume injecté : 0,2 μl

Gaz vecteur : Hydrogène - 0,7 ml/mn