

CERTIFICAT D'ANALYSE

Nom de l'article:	Poivre noir
Référence:	HE144
Nom botanique latin:	<i>Piper nigrum</i>
Parties de la plante:	Fruits
Mode d'extraction:	Distillation à la vapeur d'eau
Provenance:	Madagascar
Culture:	Biologique
N° de CE:	284-524-7
N° de lot:	21-200
Date d'analyse:	16.09.2022
Date de péremption:	12. 2024
INCI:	PIPER NIGRUM FRUIT OIL

Caractéristiques organoleptiques

	<i>Spécifications</i>	<i>Observations</i>
Aspect:	Liquide mobile	Conforme
Couleur:	Incolore à vert	Conforme
Odeur:	Typique, épicée, boisée	Conforme

Caractéristiques Physiques

	<i>Spécifications</i> ¹	<i>Résultats</i>
Densité à 20°C:	0.860 - 0.900	0.8611
Indice de réfraction à 20°C:	1.477 - 1.492	1.4784

Principaux Composants

	<i>Spécifications</i> ² [%]	<i>Résultats (analyse GC)</i> [%]
Béta caryophyllène	8 - 28	16.6
Limonène	14 - 23	22.9
Alpha pinène	5 - 19	7.3
Beta pinène	8 - 15	12.4
Delta-3-Carène	7 - 16	9.7

¹ Données internes² Données internes