



SAS DIFFUSIONS AROMATIQUES

558 allée des Parfums
Parc d'activités "Les Hauts de Grasse"
06530 SAINT-CEZAIRE-SUR-SIAGNE
Tel : +33 (0)4 93 60 82 82 Fax : +33 (0)4 93 60 82 79
Site : www.diffusions-aromatiques.fr Mail : contact@diffusions-aromatiques.fr

Edité le : 27/07/2022 par AG

Fiche Technique

BASILIC OLEORESINE

Fournisseur SAS DIFFUSIONS AROMATIQUES

Reference: BASILIC OLEORESINE

DESCRIPTION

NOM BOTANIQUE : Ocimum basilicum
MODE D'OBTENTION : Extraction au solvant des parties séchées et broyées d'Ocimum Basilicum L.
QUALITE : Naturelle
ORIGINE PRODUIT : Sur demande, selon les lots

DONNEES ANALYTIQUES

HUILES VOLATILES : 24ml/100g
Odeur : Caractéristique du basilic ; sucrée ; épicée
Apparence : Liquide visqueux
Couleur : Vert à brun verdâtre, brun verdâtre foncé
Solubilité(s) : Insoluble dans l'eau, soluble dans les huiles végétales
Indice de réfraction 20°C : NA
Densité relative (d20/20) : NA
POUVOIR ROTATOIRE (°) : ND
Point éclair : 66°C
INDICE DE PEROXYDES : Sur demande
VALEUR ACIDE (mg KOH/g) : ND
LEVURES ET MOISSURES : Moins de 100 cfu/g

DONNEES REGLEMENTAIRES

substances ANNEXE III Partie B (Rgl 1334/2008CE) : Estragole 22% ; Safrole 0.03% ; Methyl eugenol 1.40%

SUPPORT(S) : Huile végétale alimentaire (tournesol) 28% p/p
RESIDUS DE SOLVANTS : /
SOLVANTS D'EXTRACTION RESIDUELS : < 20ppm
ALIMENTARITE : OUI
INFORMATION ETHIQUE : KOSHER / HALAL (sur demande)
SOLVANTS (%) : Huile végétale alimentaire (tournesol) 28% p/p
ANTIOXYDANTS : /
CONSERVATEUR : /

DONNEES TECHNIQUES

Durée de vie : 24 mois, après ce délai, la qualité doit être contrôlée.
Conditions de conservation : Stocker les produits dans des bidons, parfaitement bouchés, dans un endroit sec et frais.

BASILIC OLEORESINE

DATE DE REVISION : 30/06/2022

E.COLI : Negatif/ gram

SALMONELLA : Negative /25g

LEGISLATION :

TARIF DOUANIER : 33019029

FEMA : 2120

n° d'enregistrement REACH : Exempted / Flavour only

EINECS : 283-900-8

FDA : 182.20

C.A.S : 977017-82-5