



## SASU DIFFUSIONS AROMATIQUES

Edité le : 03/10/2024 par MCL

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](http://www.diffusions-aromatiques.fr) Mail : [contact@diffusions-aromatiques.fr](mailto:contact@diffusions-aromatiques.fr)

### Fiche Technique

## **CARYOPHYLLENE BETA NAT (ALIM)**

Fournisseur SASU DIFFUSIONS AROMATIQUES

Reference: CARYOPHYLLENE BETA NAT (ALIM)

### **DESCRIPTION**

<i>NOM CHIMIQUE :</i>	(1R,4E,9S)-4,11,11-triméthyl-8-méthylidènebicyclo[7.2.0]undéc-4-ène
<i>MODE D'OBTENTION :</i>	Distillation fractionnée de la fraction terpénique de l'huile essentielle de clous de girofle
<i>QUALITE :</i>	Naturelle
<i>FORMULE CHIMIQUE :</i>	C <sub>15</sub> H <sub>24</sub>
<i>ORIGINE PRODUIT :</i>	Sur demande, selon les lots
<i>SYNONYMES :</i>	BETA CARYOPHYLLENE
<i>NOM INCI :</i>	(1R,4E,9S)-4,11,11-- Triméthyl- 8-méthylènebicyclo [7.2.0]undéc- 4-ène

### **DONNEES ANALYTIQUES**

<i>Couleur :</i>	Incolore à jaune pâle
<i>Odeur :</i>	Boisée, épicée, sèche
<i>Densité relative (d<sub>20</sub>/20) :</i>	[0.895 ; 0.905]
<i>Indice de réfraction 20°C :</i>	[1.495 ; 1.505]
<i>PURETE (%GC) :</i>	Min. 95%
<i>Solubilité(s) :</i>	Insoluble dans l'eau, soluble dans l'éthanol
<i>Point éclair :</i>	> 100°C
<i>POUVOIR ROTATOIRE (°) :</i>	[-12 ; -5]
<i>Apparence :</i>	Liquide
<i>POINT DE FUSION :</i>	ND
<i>INDICE DE PEROXYDES (mmol/O<sub>2</sub>) :</i>	Sur demande - si applicable
<i>VALEUR ACIDE (mg KOH/g) :</i>	ND
<i>DENSITE SPECIFIQUE (25°C g/cm<sup>3</sup>) :</i>	ND

### **DONNEES REGLEMENTAIRES**

<i>ALIMENTARITE :</i>	OUI
<i>INFORMATION ETHIQUE :</i>	KOSHER / HALAL (selon les lots ; sur demande)
<i>ADDITIFS :</i>	/
<i>SOLVANTS D'EXTRACTION RESIDUELS :</i>	/
<i>ANTIOXYDANTS :</i>	/
<i>SOLVANTS (%) :</i>	/
<i>TERPENOIDES :</i>	Ne contient pas de camphre, menthol et eucalyptol
<i>CONSERVATEUR :</i>	/

# CARYOPHYLLENE BETA NAT (ALIM)

% carbones renouvelable : /

## **DONNEES TECHNIQUES**

*DUREE DE VIE :* 12 mois, après ce délai, la qualité doit être contrôlée.

*Conditions de conservation :* Conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière, dans les emballages d'origine parfaitement bouchés.

*DATE DE REVISION :* 03/10/2024

## **LEGISLATION :**

EINECS : 201-746-1

TARIF DOUANIER / HS CODE : 29021900

FEMA : 2252

REACH registration : Exempted (Food flavour only)

JECFA : 1324

FLAVIS : 01.007

COE : 2118

C.A.S : 87-44-5