



SAS DIFFUSIONS AROMATIQUES

558 allée des parfums, Z.A. de la Festre Sud

Route de Grasse

06530 SAINT CÉZAIRE/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 : 01/06/2021 par MGR

Fiche Technique

HUILE MILLEPERTUIS INFUSEE HUILE D'OLIVE BIO

Fournisseur SAS DIFFUSIONS AROMATIQUES

Reference: HUILE MILLEPERTUIS INFUSEE HUILE D'OLIVE BIO

DESCRIPTION

<i>NOM INCI :</i>	HYPERICUM PERFORATUM OIL & OLEA EUROPAEA FRUIT OIL
<i>Composition :</i>	HYPERICUM PERFORATUM : 20% - OLEA EUROPAEA OIL : 80%
<i>MODE D'OBTENTION :</i>	100% macérat huileux de millepertuis biologique dans de l'huile d'olive vierge extra biologique - La couleur de l'huile de millepertuis est due à l'hypericine (pigment rouge) contenue dans les petits poils glanduleux parsemant les pétales et les sépales
<i>QUALITE :</i>	100% Naturelle
<i>NOM BOTANIQUE :</i>	Hypericum perforatum / Olea europaea

DONNEES ANALYTIQUES

<i>Couleur :</i>	Orange - rouge - brun
<i>Apparence :</i>	Liquide huileux
<i>Densité relative (d20/20) :</i>	[0.900 ; 0.935]
<i>VALEUR ACIDE (mg KOH/g) :</i>	<4.0
<i>Indice de réfraction 20°C :</i>	[1.460 ; 1.487]
<i>INDICE DE SAPONIFICATION :</i>	[140 ; 190]
<i>Point éclair :</i>	>100°C
<i>Solubilité(s) :</i>	Insoluble dans l'eau, soluble dans l'éthanol
<i>PEROXYDES CONTENUS :</i>	<20.0 (MeqO2/kg)
<i>POINT DE FUSION :</i>	NA

DONNEES REGLEMENTAIRES

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

DONNEES TECHNIQUES

<i>Durée de vie :</i>	12 mois, après ce délai, la qualité doit être contrôlée.
<i>Conditions de conservation :</i>	Stocker les produits dans leurs bidons d'origine, parfaitement bouchés, dans un endroit sec et frais.
<i>DATE DE REVISION :</i>	21/01/2021

HUILE MILLEPERTUIS INFUSEE HUILE D'OLIVE BIO

ABSORBANCE :	<0.2
C16:0 ACIDE PALMITIQUE CONTENU (% GC) :	[7.0 ; 20.0]
C18:0 ACIDE STEARIQUE CONTENU (% GC) :	[0.5 ; 5.0]
C18:1 ACIDE OLEIQUE CONTENU (% GC) :	[55.0 ; 85.0]
C18:2 ACIDE LINOLEIQUE CONTENU (% GC) :	[3.5 ; 21.0]
C18:3 ACIDE (alpha)LINOLENIQUE CONTENU (% GC) :	<1.2
Densité (g/cm3) :	[0.90 ; 0.92]
TEMPERATURE D'INFLAMMATION :	>300°C
INDICE D'IODE (en g d'iode/100g) :	[112.0 ; 145.0]
METAUX LOURDS :	As<3mg/kg; Pb<10mg/kg; Cd<1mg/kg; Hg<1mg/kg
C20:0 ACIDE ICOSANOIC (% GC) :	<0.6
C24:0 ACIDE TRANSLINOLEIC & ISOMERS CONTENUS (%GC) :	<0.05
C20:1 ACIDE EICOSENOIC CONTENU (% GC) :	<1.0
C14:0 ACIDE MYRISTIQUE CONTENU (%GC) :	<0.05
C22: ACIDE DOCOSANOIC CONTENU (% GC) :	<0.2
C16:1 ACIDE PALMITOLEIQUE CONTENU (% GC) :	<4.0

LEGISLATION :

CAS EINECS : 232-277-0 / 282-026-4

n° d'enregistrement REACH : Exempt as per Annex IV & V, according to EU Regulations 1907/2006

TARIF DOUANIER : 15151900

C.A.S : 8001-25-0 / 84082-80-4