

Huile essentielle
MANDARINE ROUGE, Brésil

Citrus reticulata blanco
Péricarpe frais du fruit



LOT : 24107

INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

Nom botanique :	<i>Citrus reticulata Blanco</i> (Syn : <i>Citrus nobilis</i> ANDR. (non LOUR.))
Nom INCI :	CITRUS RETICULATA PEEL OIL (Syn : CITRUS NOBILIS PEEL OIL EXPRESSED)
Certifications :	Produit agro-alimentaire issu de l'Agriculture Biologique certifié par FR-BIO-01
Mode d'obtention :	obtenue par pression à froid du péricarpe frais du fruit de : <i>Citrus reticulata Blanco</i> (Syn : <i>Citrus nobilis</i> ANDR. (non LOUR.))

CARACTERES ORGANOLEPTIQUES

• Analyse selon Methode interne

Propriétés	Résultats	Spécifications
Aspect :	Liquide	Liquide pouvant devenir trouble par abaissement de la température. La présence d'un dépôt est un phénomène naturel qui peut apparaître après stockage.
Couleur :	Rouge orange	Rouge orangé à rouge foncé
Odeur :	fraiche, très fruitée	Caractéristique du péricarpe frais du fruit

CARACTERISTIQUES PHYSIQUES

• Analyse selon Methode PE en vigueur.

Analyses	Résultats	Spécifications	Conditions d'analyse
Densité à 20°C :	0,853	0,840 à 0,855	mesurée par un densimètre à tube oscillant à 20°C
Indice de réfraction à 20 °C :	1,473	1,472 à 1,478	mesuré à 20°C sous lumière froide
Pouvoir rotatoire à 20 °C :	74°	64° à 85°	mesuré à 20°C sous une épaisseur de 1dm à la longueur d'onde D du sodium ($\lambda=589,3\text{nm}$)

INTERPRETATION DU PROFIL CHROMATOGRAPHIQUE

Composants	Résultats (%)	Spécifications (%)
α pinene +	1,88	
α thujene	0,65	
camphene		
β pinene	1,34	
sabinene	0,24	
myrcene	1,74	
limonene	73,36	70,00 à 80,00
α phellandrene	0,06	
α terpinene	0,37	
β phellandrene	0,21	
γ terpinene	17,19	12,00 à 20,00
para cymene	0,52	
terpinolene	0,77	
octanal	0,06	
nonanal		
citronellal	0,03	
decanal	0,12	
α copaene		
linalol	0,05	
cis sabinene hydrate		
terpinen 4 ol	0,11	
β caryophyllene		
α terpineol	0,04	
geranial	0,06	
sinensal		
trans trans α farnesene	0,36	
dodecanal	0,03	
trans decenal-2		
n-methyl anthranilate de methyle	0,37	
thymol	0,03	
sinensal	0,30	

Conditions d'analyse chromatographique

CG : réalisée sur un appareil 7890B

Injection : split - 279ml/mn

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

Température détecteur : 275 °C

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

Type détecteur : Ionisation de flamme

Intégration : pourcentage d'aire - seuil : 0,03 %

Volume injecté : 0,2 µl

Gaz vecteur : Hydrogène - 0,7 ml/mn

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.

Le 3/04/18

Joël MORIN
Responsable Qualité-Traçabilité