

BULLETIN D'ANALYSE

PIPER NIGRUM

Poivre noir
Lot N° B1113F18

Définition: Huile essentielle obtenue par distillation à la vapeur d'eau des fruits entiers ou brisés, immatures et séchés de l'espèce:

PIPER NIGRUM *Linnaeus*

de la famille des Pipéracées

Origine: Sri-Lanka BIO

N° CAS TSCA : 8006-82-4

N° CAS EINECS : 84929-41-9

N° EINECS : 284-524-7

INCI : PIPER NIGRUM FRUIT OIL

N° de la Norme Internationale ou AFNOR : norme AFNOR NF T 75-216

SPECIFICATIONS

Lot N° B1113F18

Aspect : Liquide mobile, limpide.
Couleur : Presque incolore à vert bleuâtre
Odeur : Caractéristique, rappelant celle des grains de poivre

Conforme
Jaune pâle
Conforme

	Mini	Maxi	
Densité à 20 °C :	0,870	0,890	0,8676
Indice de réfraction à 20°C :	1,480 0	1,492 0	1,4816
Pouvoir rotatoire à 20°C :	- 16°	+ 4°	- 15,24°

Constituants principaux :

α -pinène	15,50%	terpinène-4-ol + β -élémane	0,55%
β -pinène	11,07%	β -caryophyllène	18,43%
sabinène	12,15%	α -humulène	0,95%
δ -3-carène	7,96%	germacrène D	0,27%
β -myrcène	2,14%	β -bisabolène + α -muurolène	1,52%
α -phellandrène	1,58%	β -selinène	traces
limonène	14,62%	α -sélénène	0,12%
β -phellandrène	1,97%	δ -cadinène	1,01%
δ -élémane	1,46%	oxyde de caryophyllène	0,35%
α -copaène	2,34%		

total identifié 93,99%

SANRITSU GROUP

SANRITSU CO.,Ltd / 1-3-19 Yabugaoka Hirakata-shi Osaka JAPAN / TEL.0120-082-101