

Certificate of Analysis

ACEITE ESENCIAL DE PIMIENTA NEGRA

Referencia : AEPIM
Fabricante: AROMIUM
Fecha emisión del fichero: 02/02/21

Descripción

Nombre del producto: ACEITE ESENCIAL DE PIMIENTA NEGRA
Nombre botánico: *Piper nigrum*
Nº lote: M3269
Fecha de fabricación: 29/01/21
Fecha de análisis: 29/01/21
Fecha re-test: 27/01/23
Nº CAS:
INCI: Piper nigrum fruit oil
Proceso de obtención: Destilación por corriente de vapor DE LAS SEMILLAS(FRUTOS)

Información técnica:

Apariencia: Líquido fluido
Color: Incoloro a amarillo pálido
Olor: Característico picante

Índice de refracción(20°)	1,483	1.470 a 1.495
Rotación óptica (20°)	-14	-20° a +11°
Densidad 20°	0,876	0.860 a 0.90

Sustancias: SNC (Sustancia Natural Compleja) 100% Producto puro y natural. Aceite esencial.

Resultados analíticos cromatografía (area % GC conforme a ISO standard)

Componente	Valor %	Referencia %
Beta-cariofileno	25,95	10-30
Limoneno*	14,51	10-30
Delta-3-careno	9,97	7-16
Alfa-pineno	8,1	8-20
Sabineno	9,06	<=20,0
Beta-pineno	2,98**	7- 20

Nota:

El certificado de análisis no exige a los clientes de asegurar la calidad de los productos durante su procesado.

Observaciones:

Mantener bien cerrado en lugar fresco, seco y al abrigo de la luz

Conclusión:

Cumple con las especificaciones.