



Ammi Visnaga Ammi visnaga Lamark

Batch No. MO-B035018
 Organically Produced, Morocco

Monoterpenes	13.67%
α pinene	0.19
α thujene	0.40
β pinene	0.08
sabinene	1.08
myrcene	0.78
limonene	0.70
cis β ocimene	2.60
γ terpinene	0.16
trans β ocimene	3.98
pulegone	3.70

Oxides	0.12%
trans linalol oxide	0.12

Esters	45.17%	Specs
butyl isobutyrate	2.17	
methyl-2-butyrate d'isobutyle	3.87	
isovalerate d'isobutyle	1.02	
isobutyrate d'amyle	12.43	6-14
amyl butyrate	0.13	
methyl 2 butyrate d'isoamyle + isovalerate d'amyle	17.28	15-27
valerate d'amyle	5.53	4-14
isovalerate d'isoprenyle	0.37	
methyl-2 prenyl butyrate	0.10	
prenyl isovalerate	0.07	
isoprenyl valerate	0.96	
linalyl isovalerate	0.37	
benzyl isobutyrate	0.31	
benzyl isovalerate	0.28	
phenylethyl isobutyrate	0.11	
phenylethyl valerate	0.08	
prenyl isobutyrate	0.09	

Monoterpenols	33.93%	Specs
linalol	32.86	20-40
terpinen-4-ol	0.17	
α terpineol	0.78	
nerol	0.05	
geraniol	0.07	

Sesquiterpenes	1.6%
α copaene	0.11
β bourbonene	0.22
β caryophyllene	0.16
germacrene d	0.89
β sesquiphellandrene	0.22

Sesquiterpenols	2.02%
geranyl linalol	2.02

Ethers	0.07%
1,8 cineole	0.07

Raw Material: *Ammi visnaga Lamark*
 INCI Name: VISNAGA VERA FRUIT EXTRACT
 Production Method: Steam distillation, fruit, seeds
 Analyzed: 1/2017



INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

Nom botanique :	<i>Ammi visnaga Lamarck</i>
Nom INCI :	VISNAGA VERA FRUIT EXTRACT
Certifications :	Produit agro-alimentaire issu de l'Agriculture Biologique certifié par FR-BIO-01
Mode d'obtention :	obtenue par distillation à la vapeur d'eau des semences de : <i>Ammi visnaga Lamarck</i>

CONSERVATION ET DLU

Date Limite d'Utilisation : Fin 2020

Conserver de préférence, dans des containers fermés bien pleins, à l'abri de la lumière et à température stable et modérée

Manipuler dans un local bien aéré à l'abri de source d'ignition et de chaleur

CARACTERES ORGANOLEPTIQUES

• Analyse selon Methode interne

Propriétés	Résultats	Spécifications
Aspect :	Limpide	<i>Liquide mobile limpide</i>
Couleur :	Jaune	<i>Jaune doré</i>
Odeur :	Agréable	<i>Agréable, douce, terreuse</i>

CARACTERISTIQUES PHYSIQUES

• Analyse selon Methode PE en vigueur.

Analyses	Résultats	Spécifications	Conditions d'analyse
Densité à 20°C :	0,867	<i>0,863 à 0,879</i>	mesurée par un densimètre à tube oscillant à 20°C
Indice de réfraction à 20 °C :	1,442	<i>1,430 à 1,450</i>	mesuré à 20°C sous lumière froide
Pouvoir rotatoire à 20 °C :	-3°	<i>-12° à -2°</i>	mesuré à 20°C sous une épaisseur de 1dm à la longueur d'onde D du sodium ($\lambda=589,3\text{nm}$)

PROFIL CHROMATOGRAPHIQUE

• Interprétation du profil : En Annexe

• Commentaires :	
------------------	--

OBSERVATION

La validité et l'utilisation de ce Bulletin d'Analyse sont réservées uniquement à ce lot, les résultats qui y figurent correspondent à ceux obtenus à la date de l'analyse.

Validation:

Benoit Saintpeyre,
Contrôleur Qualité

LOT CONFORME A NOS SPECIFICATIONS



INTERPRETATION DU PROFIL CHROMATOGRAPHIQUE

Composants	Résultats (%)	Spécifications (%)
α pinene	0,19	
α thujene	0,40	
butyl isobutyrate	2,17	
β pinene	0,08	
sabinene	1,08	
myrcene	0,78	
methyl-2-butyrate d'isobutyle	3,87	
isovalerate d'isobutyle	1,02	
isobutyrate d'amyle	12,43	6,00 à 14,00
<i>limonene</i>	0,70	
cineol 1,8	0,07	
cis β ocimene	2,60	
γ terpinene	0,16	
trans β ocimene	3,98	
amyl butyrate	0,13	
methyl 2 butyrate d'isoamyle +		15,00 à 27,00
isovalerate d'amyle	17,28	
valerate d'amyle	5,53	4,00 à 14,00
isovalerate d'isoprenyle	0,37	
prenyl isobutyrate	0,09	
methyl-2-prenyl butyrate	0,10	
prenyl isovalerate	0,07	
isoprenyl valerate	0,96	
trans linalol oxyde	0,12	
α copaene	0,11	
β bourbonene	0,22	
<i>linalol</i>	32,86	20,00 à 40,00
terpinen-4-ol	0,17	
β caryophyllene	0,16	
pulegone	3,70	
α terpineol	0,78	
germacrene d	0,89	
linalyl isovalerate	0,37	
benzyl isobutyrate	0,31	
β sesquiphellandrene	0,22	
nerol	0,05	
<i>geraniol</i>	0,07	
benzyl isovalerate	0,28	
phenylethyl isobutyrate	0,11	
phenylethyl valerate	0,08	
geranyl linalol	2,02	