

	ENREGISTREMENT DES BULLETINS ANALYTIQUES : ANALYSE HUILE DE MACERATION	FORM-LAB004-B	Page 1 sur 1
JE INTERNATIONAL	MACERATED OIL ANALYSIS SHEET RECORDS	Date d'entrée en vigueur / taking effect : 10/06/2011	

Date : 24/07/2017

PRODUIT / PRODUCT:

Huile de macération de / Macerated oil of	: Pâquerette
Numéro de lot / batch Number	: 240717F
% Bio / % Organic	: 100% Bio / 100% Organic
Date de production / Production date	: 2017
Pays / Country	: France
Nom Latin / Latine Name	: Bellis perennis
Parties utilisées / Used Parts	: Fleurs/Flowers
Mode de culture / Culture mode	: Sauvage / Wild
Mode d'extraction / Extraction mode	: Macération / maceration
Huile végétale Bio Utilisée / organic carrier Oil Used	: Tournesol / Sunflower
Nom Latin / Latine name	: Helianthus Annuus

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES / ORGANOLEPTIC STATE :

Couleur / Color	: Jaune orange / Yellow – orange
Odeur / Smell	: Conforme / Conform
Aspect / Aspect	: Liquide huileux / Oily liquid

CARACTERISTIQUE PHYSIQUE / PHYSICAL STATE :

Indice de Réfraction / Refractive index	: ND / NA
Indice de Peroxyde (MeqO ₂ /Kg) / Peroxyde Rate (MeqO ₂ /Kg)	: ND / NA
Densité à 20°C / Density to 20°C	: 0.9172
Turbidité / Turbidity	: ND / NA

Microbiologie

UFC/g

Bactéries aérobies mésophiles / Mesophilic aerobic bacteria	<10
Levures, moisissures / yeast, moulds	<10

