



Huile Essentielle  
Biologique  
MENTHE POIVREE  
MENTHA PIPERITA

organic

## Fiche Technique

### 1. Informations générales :

Nom botanique :	Mentha Piperita
Origine :	France
Qualité :	Huile essentielle 100% pure et naturelle
N° CAS TSCA :	8006-90-4
N°CAS EINEC :	84082-70-2
N°EINECS :	282-015-4

### 2. Procédé d'obtention :

Huile essentielle obtenue par distillation à la vapeur d'eau des sommités fleuris de la Menthe Poivrée, de la famille des Lamiacées. Origine de la plante : France  
Produit issu de l'agriculture biologique, certifié par Ecocert FR-BIO-01



### 3. Caractéristiques organoleptiques :

Aspect :	Liquide mobile limpide
Couleur :	Incolore à jaune verdâtre
Odeur :	Herbacée, fraîche et mentholée

### 4. Propriétés Physico-Chimiques :

Densité (20°C) :	Min : 0.898 Max : 0.918
Pouvoir rotatoire :	Min : -30 Max : -14
Indice de réfraction (20°C) :	Min : 1.459 Max : 1.465
Point éclair :	77°C
Solubilité :	Insoluble dans l'eau mais soluble dans l'éthanol

### 5. Compositions :

Composants principaux :	Menthol (30.00% à 58.00%) ; Menthone (10.00% à 36.00%) ; Iso-Menthone (1.00% à 10.00%) ; Eucalyptol (2.00% à 8.00%) ; Acétate de Mentyle (1.00% à 8.00%) ; Néo-Menthol (<8.00%) Allergènes : Limonène (<5.00%) ; Linalol (<2.00%)
Allergène présents :	Menthol (<43.0 %) ; D-Limonène (<5.0 %) ; Beta-caryophyllene (<4.0 %) ; Pinene (<3.0 %) ; Terpineol (<0.6 %) ; Linalol (<0.5 %) ; Terpinolene (<0.2 %)

### 6. Conditions de stockage :

Conserver de préférence dans des containers fermés, bien pleins à l'abri de la lumière, à températures stable et modérée. DLUO : 36 mois à partir de la date de distillation (voir étiquette du fût).

**L'origine naturelle des produits ne permet pas d'obtenir une composition identique pour chaque production. Ces valeurs sont indicatives et n'excluent pas la possibilité de légères variations.**