

Gázkromatográfiás vizsgálat



Termék neve:

Herby's - Rozmaring olaj ct. 1,8 cineole 10 ml FOOD GRADE

Latin név: Rosmarinus officinalis ct. 1,8 cineole

Származási hely: Tunézia

Kinyerés során felhasznált növényi rész: virág teteje

Kinyerés módja: vízgőz-desztilláció

LOT szám: RZO011

Viszkozitás: Folyékony

Szín: Sárgás/színtelen

Illat: Karakteres rozmaring, gyógynövényes, kámforos jegyekkel

Tricyclen	0.176
alpha-Thujen	0.365
alpha-Pinen	11.716
Camphen	4.859
Sabinen	0.164
beta-Pinen	6.577
1-Octen-3-ol	0.154
3-Octanon	0.043
Myrcen	1.590
alpha-Phellandren	0.201
delta-3-Caren	0.237
alpha-Terpinen	0.483
p-Cymen	1.460
Limonen	2.996
1,8-Cineol	43.214
(Z)-beta-Ocimen	0.065
(E)-beta-Ocimen	0.063
gamma-Terpinen	0.815
trans-Sabinenhydrat	0.110
Terpinolen	0.434
Linalool	0.772
alpha-Fenchol	0.054
trans-Sabinol	0.064
Campher	9.257
Borneol	3.485
Terpinen-4-ol	0.873
alpha-Terpineol	1.974
Bornylacetat	1.390
alpha-Cubeben	0.044
alpha-Ylangen	0.062
alpha-Copaen	0.237
Methyleugenol	0.032
beta-Caryophyllen	4.072
beta-Copaen	0.052
Aromadendren	0.057
alpha-Humulén	0.510
gamma-Muurolen	0.237
alpha-Muurolen	0.090
alpha-Amorphen	0.065
(E,E)- alpha -Farnesen	0.097
gamma-Cadinen	0.138
delta-Cadinen	0.353
Caryophyllenoxid	0.138