

Gázkromatográfiás vizsgálat



Termék neve:

Herby's - Jázmin abszolút 5% 5 ml FOOD GRADE

Latin név: Jasminum grandiflorum

Származási hely: Egyiptom

Kinyerés során felhasznált növényi rész: virág

Kinyerés módja: Oldószeres kivonás

LOT szám: JZM001

Viszkozitás: Folyékony

Szín: Sötét narancssárga

Illat: Karakteres jázmin, virágos, édes, balzsamos jegyekkel

Alcool benzylque	100-51-6	1.26%
Paracresol	106-44-5	0.25%
Linalol	126-91-0	5.05%
Benzyl acetate	140-11-4	17.88%
Methyl salicylate	119-36-8	0.09%
Phenylethyl acetate	103-45-7	0.03%
Indole	120-72-9	1.41%
Eugenol	97-53-0	2.32%
(Z)-Jasmone	6261-18-3	3.29%
Jasminlactone	25524-95-2	0.63%
Farnesene	26560-14-5	0.17%
(Z)-3-Hexenyl benzoate	246-669-4	1.41%
Nerolidol	1119-38-6	0.15%
Methyl jasmonate	20073-13-6	0.86%
Benzyl benzoate	120-51-4	10.88%
Methyl palmitate	112-39-0	1.49%
Isophytol	505-32-8	7.99%
Geranyl linalol	1113-21-9	2.83%
Methyl linolenate	301-00-8	2.69%
Trans Phytol	150-86-7	6.00%
Phytol acetate	10236-16-5	4.42%
Squalene	111-02-4	3.75%
2,3-Epoxy-squalene	7200-26-2	7.00%

Az analízis a hígítatlan abszolút összetevőit mutatja be, így a késztermék ezen összetevők 5%-át tartalmazza.