

ANÁLISIS

Producto: Aceite Esencial Naranja Dulce Orgánica (NOP Organic – ACO Organic)

Nombre común: **NARANJA ORGÁNICA**

Nombre botánico: Citrus sinensis

Origen: España

Parte Destilada: Cáscara

Extracción: Presión en frío.

Características del análisis:

Agilent GC System 7890A - Column: HP INNOWAX polaire: 60 m ´ 0,25 mm ´ 0,5 µm

Temperature program: 8 min to 95°C – 4°C/min till 190°C – 29 min to 190°C

Carrier gas H2: 30 psis/FID. Injector: Split. Sample: 0.1 µl without dilution

The compounds of the essential oils are identified by retention times.

% Are calculated from the peak areas given by the GC / FID without the use of a correction factor.

Características físicas:

Densidad a 20°C	0,846
Índice de refracción a 20°C	1,473
Rotación Óptica a 20°C	94,8

PERFIL CROMATOGRÁFICO TIPO - TABLA DE RESULTADOS

Componente	%
b-myrcene	2,4
d-limonene	94,20
Total	96,6 %