# Ammi Visnaga

**Ammi visnaga Lamark**

Batch No. MO-B035018  
Organically Produced, Morocco

<table>
<thead>
<tr>
<th>Monoterpenes</th>
<th>13.67%</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>α pinene</td>
<td>0.19</td>
</tr>
<tr>
<td>α thujene</td>
<td>0.40</td>
</tr>
<tr>
<td>β pinene</td>
<td>0.08</td>
</tr>
<tr>
<td>sabinene</td>
<td>1.08</td>
</tr>
<tr>
<td>myrcene</td>
<td>0.78</td>
</tr>
<tr>
<td>limonene</td>
<td>0.70</td>
</tr>
<tr>
<td>cis β ocimene</td>
<td>2.60</td>
</tr>
<tr>
<td>y terpinene</td>
<td>0.16</td>
</tr>
<tr>
<td>trans β ocimene</td>
<td>3.98</td>
</tr>
<tr>
<td>pulegone</td>
<td>3.70</td>
</tr>
</tbody>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>Oxides</th>
<th>0.12%</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>trans linalol oxide</td>
<td>0.12</td>
</tr>
</tbody>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>Monoterpenols</th>
<th>33.93%</th>
</tr>
</thead>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>Ethers</th>
<th>45.17%</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>butyl isobutyrate</td>
<td>2.17</td>
</tr>
<tr>
<td>methyl-2-butyrate d'isobutyle</td>
<td>3.87</td>
</tr>
<tr>
<td>isovalerate d'isobutyle</td>
<td>1.02</td>
</tr>
<tr>
<td>isobutyrate d'amyle</td>
<td>12.43</td>
</tr>
<tr>
<td>amyl butyrate</td>
<td>0.13</td>
</tr>
<tr>
<td>methyl 2 butyrate d'isoamyle + isovalerate d'amyle</td>
<td>17.28</td>
</tr>
<tr>
<td>valerate d'amyle</td>
<td>5.53</td>
</tr>
<tr>
<td>isovalerate d'isoprenyle</td>
<td>0.37</td>
</tr>
<tr>
<td>methyl-2 prenyl butyrate</td>
<td>0.10</td>
</tr>
<tr>
<td>prenyl isovalerate</td>
<td>0.07</td>
</tr>
<tr>
<td>isoprenyl valerate</td>
<td>0.96</td>
</tr>
<tr>
<td>linalyl isovalerate</td>
<td>0.37</td>
</tr>
<tr>
<td>benzyl isobutyrate</td>
<td>0.31</td>
</tr>
<tr>
<td>benzyl isovalerate</td>
<td>0.28</td>
</tr>
<tr>
<td>phenylethyl isobutyrate</td>
<td>0.11</td>
</tr>
<tr>
<td>phenylethyl valerate</td>
<td>0.08</td>
</tr>
<tr>
<td>prenyl isobutyrate</td>
<td>0.09</td>
</tr>
</tbody>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>Monoterpenols</th>
<th>33.93%</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>linalol</td>
<td>32.86</td>
</tr>
<tr>
<td>terpinen-4-ol</td>
<td>0.17</td>
</tr>
<tr>
<td>α terpineol</td>
<td>0.78</td>
</tr>
<tr>
<td>nerol</td>
<td>0.05</td>
</tr>
<tr>
<td>geraniol</td>
<td>0.07</td>
</tr>
<tr>
<td>β sesquiphellandrene</td>
<td>0.22</td>
</tr>
<tr>
<td>β caryophyllene</td>
<td>0.16</td>
</tr>
<tr>
<td>germacrene d</td>
<td>0.89</td>
</tr>
<tr>
<td>β bourbonene</td>
<td>0.22</td>
</tr>
<tr>
<td>α copaene</td>
<td>0.11</td>
</tr>
</tbody>
</table>

**Raw Material:** Ammi visnaga Lamark  
**INCI Name:** VISNAGA VERA FRUIT EXTRACT  
**Production Method:** Steam distillation, fruit, seeds  
**Analyzed:** 1/2017
INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

Nom botanique : Ammi viranoga Lamarck
Nom INCI : VISNAGA VERA FRUIT EXTRACT
Certifications : Produit agricole alimentaire issu de l'Agroalimentaire biologique certifié par l'AB-ECOCO-01
Mode d'obtention : obtenue par distillation à la vapeur d'eau des semences de Ammi viranoga Lamarck

CONSERVATION ET DLU
Date limite d'utilisation : Fin 2020
Conserver de préférence dans des containers fermés bien pleins, à l'abri de la lumière et à température stable et modérée.
Manipuler dans un local bien aéré à l'abri de source d'ignition et de chaleur.

CARACTERES ORGANOLEPTIQUES

- Analyse selon la méthode interne.

<table>
<thead>
<tr>
<th>Propriétés</th>
<th>Résultats</th>
<th>Spécifications</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Aspect</td>
<td>Léger</td>
<td>Liquide</td>
</tr>
<tr>
<td>Couleur</td>
<td>Jaune</td>
<td>Jaune foncé</td>
</tr>
<tr>
<td>Odeur</td>
<td>Agréable</td>
<td>Agréable, douce, termeuse</td>
</tr>
</tbody>
</table>

CARACTERISTIQUES PHYSIQUES

- Analyse selon la méthode P.E. en vigueur.

<table>
<thead>
<tr>
<th>Analyses</th>
<th>Résultats</th>
<th>Spécifications</th>
<th>Conditions d'analyse</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Densité à 20°C</td>
<td>0,867</td>
<td>0,863 à 0,879</td>
<td>mesurée par un densimètre à tube oscillant à 20°C</td>
</tr>
<tr>
<td>Indice de réfraction à 20°C</td>
<td>1,442</td>
<td>1,430 à 1,450</td>
<td>mesuré à 20°C sous lumière froide</td>
</tr>
<tr>
<td>Pouvot rotatoire à 20°C</td>
<td>-12°</td>
<td>-12° à -1°</td>
<td>mesuré à 20°C sous une opalsiure de 1 dm à la longueur d'onde D du sodium (λ=698,3 nm)</td>
</tr>
</tbody>
</table>

PROFIL CHROMATOGRAPHIQUE

- Interprétation du profil : En Annexe

- Commentaires :

OBSERVATION

La validité et l'utilisation de ce Bulletin d'Analyse sont réservées uniquement à ce lot, les résultats qui y figurent correspondront à ceux obtenus à la date d'analyse.

Validation:

Benoît Saintpréy, Contrôleur Qualité
LOT CONFORME A NOS SPECIFICATIONS
### Composants Résultats (%) Spécifications (%)

<table>
<thead>
<tr>
<th>Composants</th>
<th>Résultats (%)</th>
<th>Spécifications (%)</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>α pinene</td>
<td>0,19</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>α thujene</td>
<td>0,40</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>butyl isobutyrate</td>
<td>2,17</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>β pinene</td>
<td>0,08</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>sabinene</td>
<td>1,08</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>myrcene</td>
<td>0,78</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>methyl-2 butyrate d’isobutyle</td>
<td>3,87</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>isovalerate d’isobutyle</td>
<td>1,02</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>isobutyrate d’amyle</td>
<td>12,43</td>
<td>6,00 à 14,00</td>
</tr>
<tr>
<td>limonene</td>
<td>0,70</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>cineol 1,8</td>
<td>0,07</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>cis β ocimene</td>
<td>2,60</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>γ terpinene</td>
<td>0,16</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>trans β ocimene</td>
<td>3,98</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>amyl butyrate</td>
<td>0,13</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>methyl 2 butyrate d’isamyle +</td>
<td>15,00 à 27,00</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>isovalerate d’amyle</td>
<td>17,28</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>valerate d’amyle</td>
<td>5,53</td>
<td>4,00 à 14,00</td>
</tr>
<tr>
<td>isovalerate d’isoprenyle</td>
<td>0,37</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>prenyl isobutyrate</td>
<td>0,09</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>methyl 2 prenyl butyrate</td>
<td>0,10</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>prenyl isovalerate</td>
<td>0,07</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>isoprenyl valerate</td>
<td>0,96</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>trans linalol oxyde</td>
<td>0,12</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>α copaene</td>
<td>0,11</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>β bourbonene</td>
<td>0,22</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>linalol</td>
<td>32,86</td>
<td>20,00 à 40,00</td>
</tr>
<tr>
<td>terpinen-4-ol</td>
<td>0,17</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>β caryophyllene</td>
<td>0,16</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>pulegone</td>
<td>3,70</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>α terpineol</td>
<td>0,78</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>germacrene d</td>
<td>0,89</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>linalyl isovalerate</td>
<td>0,37</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>benzyll isobutyrate</td>
<td>0,31</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>β sesquiphellandrene</td>
<td>0,22</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>nerol</td>
<td>0,05</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>geraniol</td>
<td>0,07</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>benzyll isovalerate</td>
<td>0,28</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>phenylethyl isobutyrate</td>
<td>0,11</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>phenylethyl valerate</td>
<td>0,08</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>geranyl linalol</td>
<td>2,02</td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

**INTERPRETATION DU PROFIL CHROMATOGRAPHIQUE**