

CERTIFIKAT PROIZVODA/PRODUCT CERTIFICATE

PAPAR/PEPPER

Piper nigrum L., Piperaceae

100% prirodno eterično ulje/100% pure essential oil

Broj sirovine/Batch number	81924
CM broj/CM number	Na proizvodu/On product
Broj artikla/Product number	120-042-0000
INCI	BLACK PEPPER OIL
CAS broj/CAS number	8006-82-4
EINECS broj/EINECS number	284-524-7
Način uzgoja/Cultivation	Konvencionalni (plantažni)/Conventional
Zemlja porijekla/Country of origin	Indija/India
Dio biljke/Plant part	Plod/Fruit
Način proizvodnje/Type of production	Destilacija vodenom parom/Water steam distillation

Parametar/Parameter	Zahtjev/Requirements	Rezultat/Result
Izgled i boja/Appearance and color	Bistra, bezbojna tekućina/Clear, colourless liquid	Odgovara/Complies
Miris/Odor	Začinski, terpenski, kamforast/Spicy, terpene-like, camphorous	Odgovara/Complies

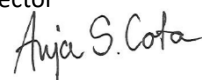
Parametar/Parameter	Zahtjev/Requirements	Rezultat/Result
Relativna gustoća/Specific density (20°C)	0.864-0.880	0.8741
Indeks loma svjetlosti/Refractive index (20°C)	1.478-1.487	1.4822
Optička rotacija/Optical rotation (20°C)	-18° do/to -7°	-

Redni broj	Sastavnica/Component	Udio/Share (%)	Alergen/Allergen
1.	germakren D	26.54	NE/NO
2.	β-kariofilen	14.07	NE/NO
3.	kamfen	11.25	NE/NO
4.	limonen	10.19	DA/YES
5.	mircen	9.43	NE/NO
6.	β-pinen	0.29	NE/NO

Dokumentacija proizvoda/Product documentation: Navedeni podaci su preuzeti iz dokumentacije dobavljača./These data are downloaded from the supplier's documentation.

Skladištenje/Storage: Čuvati na hladnom i tamnom mjestu, na temperaturi do 20°C./Store at a cool and dark place below 20°C.

Odobrila/Approved by: Anja Sima Cota, Voditeljica kontrole kvalitete/Quality Control Inspector



Datum/Date: 07.04.2021.