

- **CARTE D'IDENTITE**

| | |
|---------------------|--------------------------------|
| Désignation | Origan bio |
| Référence | 2811 |
| Nom botanique | <i>Origanum compactum</i> |
| Pays d'origine | Maroc |
| Partie de la plante | Sommité fleurie |
| Mode d'obtention | Distillation à la vapeur d'eau |
| Lot | A28C |

- **QUALITE**

| Propriétés organoleptiques | RESULTAT |
|----------------------------|--------------------------------|
| Aspect | Liquide mobile limpide |
| Couleur | Jaune clair à brun foncé |
| Odeur | Aromatique, épicée, phénolique |

| Propriétés physico-chimiques à 25°C | RESULTAT |
|-------------------------------------|----------|
| Densité | 0,9413 |
| Indice de réfraction | 1,5049 |
| Pouvoir rotatoire | +0,31° |

- **PRINCIPAUX CONSTITUANTS – CHROMATOGRAPHIE PHASE GAZEUSE**

| COMPOSES | TENEUR (%) |
|------------------------|--------------|
| Carvacrol | 61,41 |
| γ -Terpinène | 14,55 |
| <i>p</i> -Cymène | 5,15 |
| β -Caryophyllène | 2,01 |
| Myrcène | 1,71 |
| α -Terpinène | 1,66 |
| Linalol | 1,12 |
| TOTAL | 87,61 |