



24 CHATHAM PLACE, BRIGHTON BN1 3TN (UK)  
TEL.(UK) 0845 310 8066 FAX.(UK) 0845 310 8068  
International Tel.+441273746505 Int.Fax.+441273202729  
EMAIL: info@nhrorganicoils.com Web Site: [www.nhrorganicoils.com](http://www.nhrorganicoils.com)

## *Product Specification*

# **Organic Green Mandarin Essential Oil**

*(Citrus reticulata)*

### 1. IDENTIFICATION DE LA SOCIETE / IDENTIFICATION OF THE COMPANY

NHR Organic Oils Ltd.  
24 Chatham Place, Brighton,  
BN1 3TN, UK  
Tel : +44 1273 746505  
E-mail [info@nhrorganicoils.com](mailto:info@nhrorganicoils.com)

### 2. IDENTIFICATION DE LA SUBSTANCE / IDENTIFICATION OF THE SUBSTANCE

<b>Nom du produit / Product name:</b>	Huile essentielle de Mandarine verte BIO / Essential oil of ORGANIC Green mandarin
<b>Législation :</b>	Substance 100% pure et naturelle / Matter 100% pure and natural
<b>Nom INCI / INCI name :</b>	CITRUS RETICULATA PEEL OIL
<b>Nom botanique / Botanical name :</b>	<i>Citrus reticulata</i> Blanco

<b>N°CAS TSCA</b>	<b>: 8008-31-9</b>
<b>N°CAS EINECS</b>	<b>: 84929-38-4</b>
<b>N°EINECS</b>	<b>: 284-521-0</b>
<b>N°FEMA</b>	<b>: 2657</b>
<b>N°FDA</b>	<b>: 182.20</b>
<b>N°CoE:</b>	<b>: 142n</b>
<b>FCC</b>	<b>: -</b>
<b>RIFM</b>	<b>: -</b>
<b>FMA</b>	<b>: -</b>
<b>AFNOR</b>	<b>: NF ISO 3528</b>

### 3. MODE D'OBTENTION / PRODUCTION MODE

Huile essentielle obtenue par pression à froid des péricarpes frais de *Citrus reticulata* Blanco

Essential oil obtained by cold pressing the fresh pericarps of *Citrus reticulata* Blanco

#### 4. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES ET PHYSIQUES / PHYSICAL AND ORGANOLEPTIC CHARACTERISTIC

<b>Aspect</b> : Liquide pouvant devenir trouble par abaissement de la température. La présence d'un dépôt est un phénomène naturel qui peut apparaître après stockage.	<b>Appearance</b> : Liquid may become cloudy by lowering the temperature. The presence of a deposit is a natural phenomenon that can appear after storage.
<b>Couleur</b> : vert foncé	<b>Color</b> : dark green
<b>Odeur</b> : Caractéristique du péricarpe frais du fruit	<b>Odor</b> : Characteristic of fresh fruit

<b>Densité à 20°C / Density at 20°C</b>	0.848 – 0.855
<b>Indice de réfraction à 20°C / Refractive index at 20°C</b>	1.472 – 1.478
<b>Indice de rotation à 20°C / Optical rotation at 20°C</b>	+64° à +78°
<b>Point éclair / Flash point</b>	+49°C

#### 5. PRINCIPAUX COMPOSANTS / MAIN COMPONENTS

<b>D-limonene</b>	65.00 – 75.00 %
<b>γ-terpinene</b>	15.00 – 22.00 %

L'origine naturelle des produits ne permet pas d'obtenir une composition identique pour chaque production. Ces valeurs sont indicatives et n'excluent pas la possibilité de légères variations.

Products from natural origin do not provide identical composition for each production. These values are indicative and do not exclude the possibility of slight variations.

#### 6. INFORMATIONS REGLEMENTAIRES / REGULATORY INFORMATION

Classification substance CMR (cancérogène, mutagène, toxique pour la reproduction) / CMR classification (cancerigen, mutagen, toxic for reproduction)	Non réglementé / Not regulated
Allergènes / Allergens	D-limonene (65.00 – 75.00 %) Linalol (≤ 0.50 %) Citral (geranial + neral) (≤ 0.20 %) Citronellol (≤ 0.20 %) Geraniol (≤ 0.20 %)
Transport Classe de transport / Transport class	3
Numéro UN / UN number	1169
Groupe d'emballage / Packing group	III
Code tarif douanier / Customs code rate	3301 29 41 00

#### 7. STOCKAGE ET CONSERVATION / STORAGE ET PRESERVATION

Appx 12 mois à compter de la date d'envoi dans les conditions de stockage recommandées.

La conservation des produits se fait dans l'emballage d'origine, fermé, à l'abri de l'air, de la lumière, à une température modérée (max. 15°C) et stable.

Au-delà de ce délai, dans les conditions de conservations décrites ci-dessus, il peut se produire une diminution de la teneur en substances aromatiques ou une légère coloration du produit.

Appx 12 months after shipping

Keep the product in original containers, well closed, and protected from air, light, and at moderate temperatures (max. 15 ° C) in a cool room.

Beyond this time, in storage conditions described above, there may be a decline in flavoring or a slight coloration.