

Les huiles essentielles de poivre.

Le Poivre donne 2 types d'huiles essentielles, issues de son fruit, suivant son état de maturité.

- Huile essentielle de poivre vert tirée des fruits encore immature : 1.5 à 2% de rendement.
- **Huile essentielle de Poivre Noir**, issue de la distillation de fruit mure sec. Elle est destinée à la Parfumerie fine (note épicée). Rendement : 2 à 2.5%. Trimeta Agro Food a une capacité de production de 300kg par mois.



PROPRIETES PHYSICO-CHIMIQUES de l'huile ESSENTIELLE DE POIVRE NOIR



Apparence

Liquide mobile, translucide
Couleur: Jaune à bleu clair parfois vert.
Odeur: épicée, caractéristique du Poivre

Données physiques

pH: N/A
Point de fusion: N/A
Point d'ébullition: 165,00 °C.
Point éclair: **54.0°C**
Ignition température: N/A
Limite inférieure d'explosivité: N/A
Limite supérieure d'explosivité: N/A
Densité: 0.875g/cm³ à 20°C
Solubilité: insoluble dans l'eau ; soluble dans l'alcool 70°
Propriétés explosives N / A
Propriétés comburantes N / A

Pictogrammes



Mots d'avertissement

ATTENTION

CAS (TSCA) N°	CAS (EINECS) N°	EINECS N°	CLASSIFICATION	CONCENTRATION
Huile Essentielle de Poivre Noir			HS code: 3301.29.6000	
8006-82-4	84929-41-9	284-584-7	Flammable 3 ; Skin irrit.2; eye irrit.2; STOT-SE3; H226, H315, H319, H335 ; X R10, R36/37/38	100% natural