



CERTIFICADO DE ANÁLISE QUÍMICA

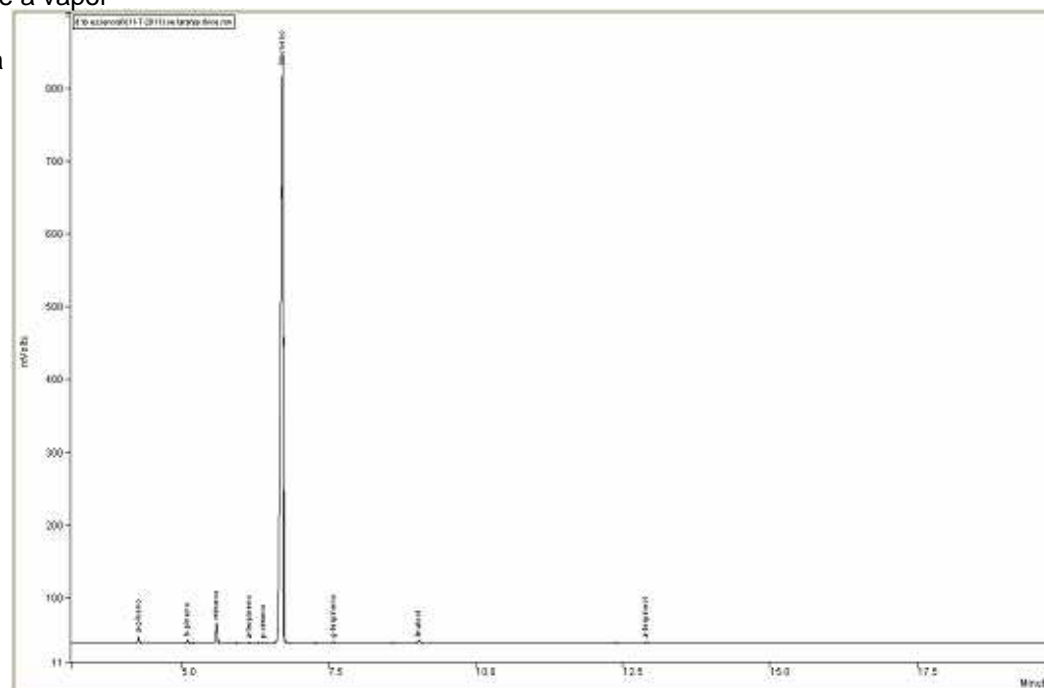
Composição Química:

Solicitante: RAIZANDO EXPLORAÇÃO DE ÓLEOS VEGETAIS LTDA CNPJ: 07.022.757/0001-25

ÓLEO ESSENCIAL DE LARANJA DOCE

Nome comercial: óleo de laranja doce
Nomenclatura botânica: citrus sinensis
Lote: 14062011-LAR
Extração: destilação por arraste a vapor
Método de cultivo: orgânico
Parte da planta: casca da fruta
Origem: Brasil

Pico	Constituinte ID	%
1	α -pineno	0,6
2	β -pineno	0,4
3	mirreno	2,1
4	α -terpineno	0,1
5	p-cimeno	0,1
6	limoneno	95,9
7	γ -terpineno	0,2
8	linalool	0,3
9	α -terpineol	0,2



Obs: Picos menores que 0,1% foram excluídos

Método de análise:

Cromatografia Gasosa de Alta Resolução. Cromatógrafo a Gás HP 5890.
Coluna: BP1 30m x 0,25mm (HP). Temp.: Coluna: 60°C (1min), 3°C/min, até 200°C. Injetor: 220°C
Split: 1/50. Detector FID: 220°C. Volume de injeção: 1 ul (conc 1.0 % em clorofórmio)

Dra. Vany Ferraz
Laboratório de Cromatografia
Departamento de Química – UFMG
vanyferraz@ufmg.br
Belo Horizonte, 11/07/2011