



## CERTIFICADO DE ANÁLISE QUÍMICA

Solicitante: **HARMONIE AROMATERAPIA LTDA ME**

CNPJ: 11.938.821/0001-90

Composição Química

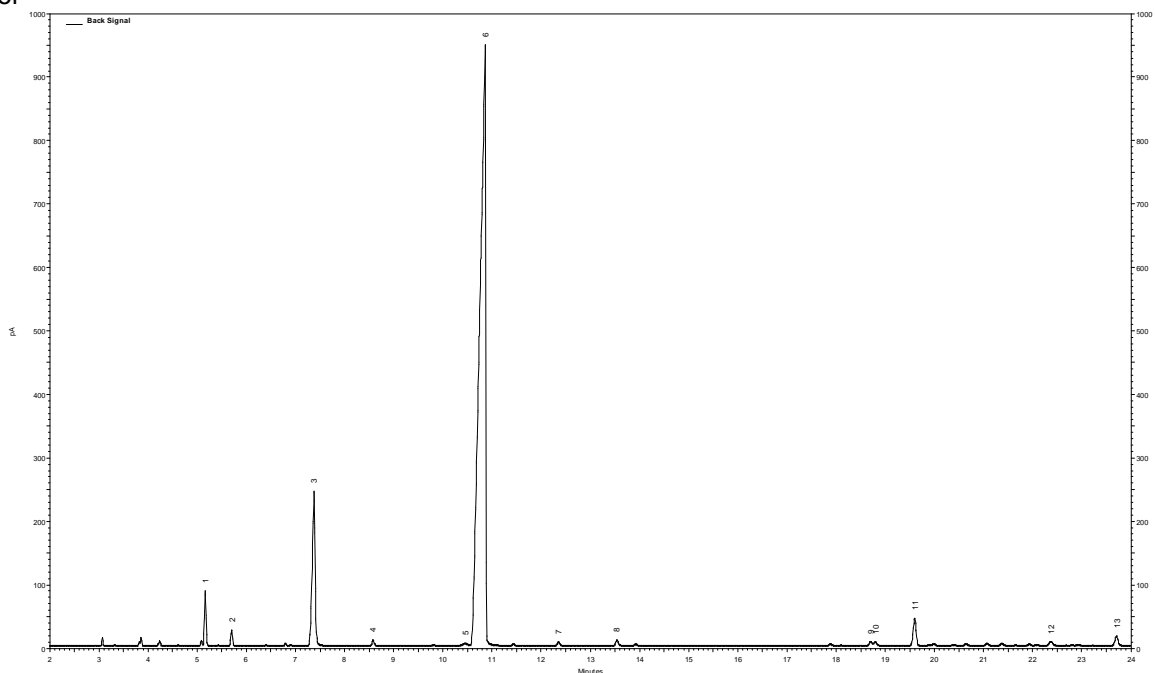
### ÓLEO ESSENCIAL de MANJERICÃO

Nome comercial: Óleo de Manjeriçã

Nomenclatura botânica: Ocimum basilicum

Extração: Arraste a vapor

Parte da planta: Folhas



**Método de análise:** Cromatografia Gasosa de Alta Resolução. Cromatógrafo a Gás AGILENT 7820A.  
Coluna: HP-5 30m x 0,32mm x 0,25 µm (AGILENT). Temp.: Coluna: 50°C (0min), 3°C /min a 200°C.  
Injetor: 220°C Split: 1/50. Detector FID: 220°C. Vo l. de injeção: 1 ul (conc 1.0 % em acetato de etila).

| Pico | IR   | Constituintes | %    |
|------|------|---------------|------|
|      |      | calc          |      |
| 1    | 1037 | 1.8 cineol    | 2.0  |
| 2    | 1052 | cis hidrato   | 0.6  |
| 3    | 1097 | linalool      | 9.9  |
| 4    | 1129 | canfora       | 0.3  |
| 5    | 1180 | α-terpineol   | 0.3  |
| 6    | 1191 | estragol      | 80.7 |
| 7    | 1232 | carveol       | 0.3  |
| 8    | 1264 | anetol        | 0.4  |
| 9    | 1404 | β-cariofileno | 0.3  |
| 10   | 1406 | α-gurjuneno   | 0.3  |
| 11   | 1428 | α-bergamoteno | 1.7  |
| 12   | 1503 | α-muuroleno   | 0.3  |
| 13   | 1539 | nerolidol     | 0.6  |
|      |      | outros        | 2.3  |

Dra. Vany Ferraz  
Laboratório de Cromatografia  
Departamento de Química – UFMG  
vanyferraz@ufmg.br  
Belo Horizonte, 06/09/18