






	<b>FICHES TECHNIQUES</b> <b>TECHNICAL DATA SHEETS</b>	<b>FORM-005-A</b>	<b>Page 1 sur 2</b>
<b>JE INTERNATIONAL</b>		<b>Date d'entrée en vigueur :</b> <b>08/06/2011</b>	

Version : 03/2018

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

DISTILLERIE FLORIHANA  
 Les Grands Prés  
 06460 Caussols - France  
 Tel : 04 93 09 06 09 - Fax : 04 93 09 86 85  
 E-mail : [laboqualite@florihana.com](mailto:laboqualite@florihana.com)

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

<b>Nom du produit / Product's name</b>	HYDROLAT DE BLEUET BIO / ORGANIC CORN FOWER FLORAL WATER		
<b>Référence Interne / Internal reference</b>	FLH035		
<b>Législation</b>	<div> <div>           Biologique : produit issu de l'agriculture biologique certifié par Ecocert FR-BIO-01, NOP/USDA, JAS certifié par Control Union BV.            100% des ingrédients sont d'origine naturelle            100% du total des ingrédients sont issus de l'Agriculture Biologique         </div> <div>           Organic: agro-food products from organic farming certified by Ecocert FR-BIO-01, NOP/USDA, JAS certified by Control Union BV.            100% ingredients from natural origin            100% of the total ingredients are from organic farming         </div> </div> <div>      </div> <p>Substance 100% pure et naturelle / Matter 100% pure and natural</p>		

<b>INCI :</b>	CENTAUREA CYANUS FLOWER WATER
<b>CAS EINECS</b>	84012-18-0
<b>N° EINECS :</b>	281-664-0
<b>Substance</b>	Arôme naturel

## 3. MODE D'OBTENTION / PRODUCTION MODE

L'hydrolat de bleuet est obtenu par distillation à la vapeur indirecte de la fleur.  
 Pourcentage de matière première sèche : 10 %  
 Origine de la plante : France, Bulgarie, Pologne  
 Origine de la distillation : France

The Organic Cornflower is obtained by indirect steam distillation of the flower.  
 Percentage of dry raw material: 10 %  
 Origin of plant: France, Bulgaria, Poland  
 Origin of the distillation: France

## 4. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES ET PHYSIQUES

**Couleur** : limpide, incolore  
**Odeur** : odeur caractéristique de la plante  
**Utilisation** : alimentaire  
**Densité à 20°C** : 1.000  
**Indice de réfraction à 20°C** : 1.330 – 1.340  
**PH à 20°C** : 3.0 à 9.0

**Color**: clear, colorless  
**Odor**: characteristic smell of the plant  
**Use**: food  
**Density at 20 ° C**: 1.000  
**Refractive index at 20 ° C**: 1.330 -1.340  
**pH 20 ° C**: 3.0 to 9.0

	<b>FICHES TECHNIQUES TECHNICAL DATA SHEETS</b>	<b>FORM-005-A</b>	<b>Page 2 sur 2</b>
<b>JE INTERNATIONAL</b>		<b>Date d'entrée en vigueur : 08/06/2011</b>	

## ANALYSES BACTERIOLOGIQUES / BACTERIOLOGICAL ANALYSES

La qualité microbiologique de chaque lot est contrôlée par le laboratoire d'analyse de la société

The microbiological quality of each batch is controlled by the laboratory analysis of the company

	Valeur / value	Normes / regulation
Flore totale aérobie / <i>total aerobia flora</i>	UFC/g < 1 000	ISO 21149
Levures / <i>yeast</i>	UFC/g < 100	ISO 16212
Moisissures / <i>moulds</i>	UFC/g < 100	ISO 16212

### 5. STABILISATION / STABILITY

**Stabilité bactériologique** : filtration à 0.8µm puis 0.2µm lors de la fabrication pour éviter une prolifération bactériologique mais cela n'évite pas une attention particulière lors de la manipulation du produit.

**Bacteriological stability**: filtration at 0.8µm puis 0.2µm during manufacture in order to avoid bacteriological flora contamination. Although, product handling is carefully made.

**Stabilisation** : Sans mais possibilité d'utiliser un conservateur à la demande du client

**Bacteriological stability**: Without. A preservative can be added under customer's request

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

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

Au-delà de 6 mois, dans les conditions de conservations décrites ci-dessus, il peut se produire une diminution de la teneur en substances aromatiques ou une légère coloration de l'eau. De même, pour les eaux non stabilisées, des modifications bactériologiques peuvent survenir.

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 6 months, in storage conditions described above, there may be a decline in flavoring or a slight coloration of the water. Idem for the floral waters not stabilized, biological changes may occur.

Shelf life: 6 months