

FICHES TECHNIQUES TECHNICAL DATA SHEETS

FORM-005-A

Page 1 sur 2

Date d'entrée en vigueur : 08/06/2011

HUILE VEGETALE / VEGETABLE OIL

OLIVE BIO /

ORGANIC OLIVE

Référence produit / Product reference: FLV001

Number of pages: 2 VERSION 02/2018

1. IDENTIFICATION DE LA SOCIETE / IDENTIFICATION OF THE COMPANY

JE INTERNATIONAL / DISTILLERIE FLORIHANA

Les Grands Prés 06460 Caussols

France

Tel: 33 4 93 09 06 09 Fax: 33 4 93 09 86 85

E-mail: laboqualite@florihana.com

2. IDENTIFICATION DE LA SUBSTANCE / IDENTIFICATION OF THE SUBSTANCE

Nom du produit / Product's name: HUILE VÉGÉTALE BIO – OLIVE /

ORGANIC VEGETABLE OIL - OLIVE

Référence interne / Internal reference: FLV001

Législation: Substance 100% pure et naturelle / Matter 100% pure and natural

Nom INCI / INCI name: OLEA EUROPAEA FRUIT OIL Nom botanique / Botanical name: Olea europaea L.

N°CAS TSCA : 8001-25-0 **N°CAS EINECS** : 232-277-0

 N°EINECS
 :

 N°FEMA
 :

 N°FDA
 :

 N°CoE:
 :

 AFNOR
 :

3. MODE D'OBTENTION / PRODUCTION MODE

L'huile végétale est obtenue par pression à froid des T

fruits de Olea europaea L.

Origine de la plante : Espagne, Tunisie

The vegetable oil is obtained by cold pressing from

fruits of Olea europaea L. Origin of plant: Spain, Tunisia

4. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES ET PHYSIQUES / PHYSICAL AND ORGANOLEPTIC CHARACTERISTIC

Couleur: Jaune ambré à jaune vert Color: Amber-yellow to yellow green

Odeur : Caractéristique Odor: Characteristic

Densité à 20°C : [0.910 – 0.920] **Density at 20°C** : [0.910 – 0.920]

Indice de peroxyde (meqO2/Kg) : \leq 20Peroxyde value (meqO2 / Kg) : \leq 20Indice d'acide (mgKOH/g)) : \leq 1.6Acide index (mgKOH/g) : \leq 1.6Point éclair : \geq 175°CFlash point : \geq 175°CpH à 20°C : Non applicablepH to 20°C : Not applicable



FICHES TECHNIQUES TECHNICAL DATA SHEETS

FORM-005-A

Page 2 sur 2

Date d'entrée en vigueur : 08/06/2011

5. PRINCIPAUX INGREDIENTS / MAIN INGREDIENTS

Principaux constituants en % d'Acides Gras / Main constituents in% of Fatty Acids

Acide linoléique (3.5 à 20 %) Acide oléique (56 à 85 %) Acide palmitique (7.5 à 20 %) Acide stéarique (0.5 à 5 %)

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. STOCKAGE ET CONSERVATION / STORAGE ET PRESERVATION

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

D.L.U. 3 ans à partir de la date de fabrication

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

FIN DU DOCUMENT / END

D.L.E: 3 years from manufacturing date

7. TRANSPORT

Non règlementé / Not regulated

Code douanier / Customs rate code 151590809000

Certifié biologique par Ecocert Greenlife selon le référentiel COSMOS disponible sur

http://COSMOS.ecocert.com

JAS Certifié par Control Union BV.

100% des ingrédients sont d'origine naturelle

100% du total des ingrédients sont issus de l'Agriculture Biologique

Certified organic with referential COSMOS available at http://COSMOS.ecocert.com

Jas certified by Control Union BV.

100% ingredients from natural origin

100% of the total ingredients are from organic farming

NOMBRE DE PAGE : 2



