

 <b>JE INTERNATIONAL</b>	<b>FICHES TECHNIQUES</b> <b>TECHNICAL DATA SHEETS</b>	<b>FORM-011-A</b>	<b>Page 1 sur 2</b>
		<b>Date d'entrée en vigueur :</b> <b>01/07/2012</b>	

HUILE VEGETALE / VEGETABLE OIL

## **CALOPHYLLUM BIO /** **ORGANIC FORAHA**

**Référence produit / Product reference: FLV011**

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](mailto:laboqualite@florihana.com)

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

**Nom du produit / Product's name:** HUILE VÉGÉTALE BIO – CALOPHYLLUM /  
 ORGANIC VEGETABLE OIL - FORAHA

**Référence interne / Internal reference:** FLV011

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

**Nom INCI / INCI name:** CALOPHYLLUM INOPHYLLUM SEED OIL

**Nom botanique / Botanical name:** Calophyllum inophyllum

**N°CAS TSCA** : -  
**N°CAS EINECS** : -  
**N°EINECS** : -

### **3. MODE D'OBTENTION / PRODUCTION MODE**

L'huile végétale est obtenue par pression à froid des  
 graines de Calophyllum inophyllum  
 Origine de la plante : Indonésie

The vegetable oil is obtained by cold pressing from  
 seeds of Calophyllum inophyllum  
 Origin of plant: Indonesia

### **4. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES ET PHYSIQUES / PHYSICAL AND ORGANOLEPTIC CHARACTERISTIC**

**Couleur :** Jaune à vert foncé

**Odeur :** Caractéristique

**Color:** Yellow to dark green

**Odor:** Characteristic

**Densité à 20°C** : [0.940-0.952]  
**Indice de réfraction à 20°C** : [1.470-1.490]  
**Indice de peroxyde (meqO2/Kg)** : ≤ 10  
**Indice d'acide (%)** : ≤ 20  
**Point éclair** : 283°C  
**pH à 20°C** : Non applicable

**Density at 20°C** : [0.940-0.952]  
**Refractive index at 20°C** : [1.470-1.490]  
**Peroxyde value (meqO2 / Kg)** : ≤ 10  
**Acide index (%)** : ≤ 20  
**Flash point** : 283°C  
**pH to 20°C** : Not applicable

	<b>FICHES TECHNIQUES TECHNICAL DATA SHEETS</b>	<b>FORM-011-A</b>	<b>Page 2 sur 2</b>
<b>JE INTERNATIONAL</b>		<b>Date d'entrée en vigueur : 01/07/2012</b>	

## 5. PRINCIPAUX INGREDIENTS / MAIN INGREDIENTS

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

#### Acide gras saturés / Saturated fatty acid

Acide Palmitique	(12 – 20.0 %)
Acide Stéarique	(8 – 20.0 %)

#### Acide gras insaturés / Unsaturated fatty acid

Acide Oléique	(30 – 55.0 %)
Acide Linoléïque	(17 – 39.0 %)

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.

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

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

D.L.E : 3 years from manufacturing date

## 7. TRANSPORT

Non réglementé / 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 by Ecocert Greenlife 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**

**FIN DU DOCUMENT / END**

