

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

Version : 03/2018

1. IDENTIFICATION DE LA SOCIETE / IDENTIFICATION OF THE COMPANY






JE INTERNATIONAL / 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

2. IDENTIFICATION DE LA SUBSTANCE / IDENTIFICATION OF THE SUBSTANCE

Nom du produit / Product's name :

HYDROLAT DE FLEUR D'ORANGER BIO / ORGANIC NEROLI FLORAL WATER

Référence Interne / internal reference : FLH030

Législation	<p>Biologique : produit issus de l'agriculture biologique certifiés par Ecocert FR-BIO-01, NOP/USDA, JAS certifié par Control Union BV.</p> <p>100% des ingrédients sont d'origine naturelle 100% du total des ingrédients sont issus de l'Agriculture Biologique</p>	<p>Organic: agro-food products from organic farming certified by Ecocert FR-BIO-01, NOP/USDA, JAS certified by Control Union BV.</p> <p>100% ingredients from natural origin 100% of the total ingredients are from organic farming</p>
	<div>      </div> <p>Substance 100% pure et naturelle / Matter 100% pure and natural</p>	

Nom INCI / INCI name	Concentration	N°CAS	N°EINECS
CITRUS AURANTIUM AMARA FLOWER WATER	100%	72968-50-4	277-143-2
Substance	Arôme naturel		

3. MODE D'OBTENTION / PRODUCTION MODE

L'hydrolat de fleurs d'oranger est obtenu par distillation à la vapeur indirecte sous vide de fleurs de Néroli BIO (Citrus Aurantium) avec une redistillation sous vide à 25°C pour éliminer les impuretés et les allergènes.
 Pourcentage de matière première fraîche: 120 %
 Origine de la plante : Maroc
 Origine de la redistillation : France

The organic neroli floral water is obtained by indirect steam distillation of the flower with a vacuum redistillation at 25 ° C to remove impurities and allergens.
 Percentage of fresh raw material: 120%
 Origin of plant: Morocco
 Origin of the re-distillation: France

4. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES ET PHYSIQUES

Couleur : limpide, incolore
Odeur : odeur caractéristique
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
Use: foods
Density at 20 ° C: 1.000
Refractive index at 20 ° C: 1.330-1.340
pH 20 ° C: 3.0 to 9.0

5. ANALYSES BACTERIOLOGIQUES / BACTERIOLOGICAL ANALYSES

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

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

	Valeur / value	Normes/ regulations
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

6. STABILISATION / STABILITY

Stabilité bactériologique : filtration à 0.8µ puis 0.2µ 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 0.8µ puis 0.2µ 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 preservative system, but can be added under customer's request

7. 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.

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, and biological changes may occur.

Shelf life: 6 months