

| | | | |
|---|--|--|---------------------|
|  JE INTERNATIONAL | FICHES TECHNIQUES TECHNICAL DATA SHEETS | FORM-005-A | Page 1 sur 3 |
| | | Date d'entrée en vigueur : 08/06/2011 | |

HUILE ESSENTIELLE / ESSENTIAL OIL

MENTHE VERTE BIO / **ORGANIC SPEARMINT**

Référence produit / Product reference: FLE119

Number of pages: 3

VERSION 10/2017

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: HUILE ESSENTIELLE BIO - MENTHE VERTE / ORGANIC ESSENTIAL OIL – SPEARMINT

Référence interne / Internal reference: FLE119

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

Nom INCI / INCI name: MENTHA VIRIDIS LEAF OIL

Nom botanique / Botanical name: Mentha spicata L

Substance : Arôme Naturel / Natural flavour

N°CAS TSCA : 8008-79-5
N°CAS EINECS : 84696-51-5
N°EINECS : 283-656-2

3. MODE D'OBTENTION / PRODUCTION MODE

Huile essentielle obtenue par distillation à la vapeur
 d'eau de la plante fleurie de Mentha spicata L.
 Origine de la plante : Maroc / Inde

Essential oil obtained by water steam distillation from
 flowering plante of Mentha spicata L.
 Origin of plant: Morocco / Inde

4. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES ET PHYSIQUES / PHYSICAL AND ORGANOLEPTIC CHARACTERISTIC

Couleur : Incolore à jaune verdâtre

Odeur : Impression de fraîcheur, rappelle l'odeur de la feuille

Utilisation : Alimentaire

Color: Colorless to yellow greenish

Odor: Impression of freshness, the odor of the leaf

Using : Food

Densité à 20°C : [0.910 – 0.940]

Indice de réfraction à 20°C : [1.480 – 1.495]

Indice de rotation à 20°C : [-75° ; -45°]

Point éclair : +63°C

pH à 20°C : Non applicable

Density at 20°C : [0.910 – 0.940]

Refractive index at 20°C : [1.480 – 1.495]

Optical rotation at 20°C : [-75° ; -45°]

Flash point : +63°C

pH at 20°C : Not applicable

| | | | |
|---|--|--|---------------------|
|  JE INTERNATIONAL | FICHES TECHNIQUES TECHNICAL DATA SHEETS | FORM-005-A | Page 2 sur 3 |
| | | Date d'entrée en vigueur : 08/06/2011 | |

5. PRINCIPAUX INGREDIENTS / MAIN INGREDIENTS




| | |
|------------|-----------|
| Carvone | 45 - 75 % |
| D-Limonène | 12 - 25 % |
| Carvéol | < 7 % |

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. INFORMATIONS REGLEMENTAIRES / REGULATORY INFORMATION

Règlement CLP (CE n°1272/2008)

| | | | |
|---|------|--|---|
|  DANGERS | H304 | Peut être mortel en cas d'ingestion et de pénétration dans les voies respiratoires | May be fatal if swallowed and enters airways. |
|  ATTENTION | H315 | Provoque une irritation cutanée. | Causes skin irritation |
| | H317 | Peut provoquer une allergie cutanée | May cause an allergic skin reaction. |
|  ATTENTION | H411 | Toxique pour les organismes aquatiques, entraîne des effets néfastes à long terme. | Toxic to aquatic life with long lasting effects |

Classification substance CMR (cancérogène, mutagène, toxique pour la reproduction) / CMR classification (cancerigen, mutagen, toxic for reproduction) :

Non réglementée / Not regulated

7. 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 5 ans, dans les conditions de conservations décrites ci-dessus, il peut se produire une diminution de la teneur en substances aromatiques ou une légère coloration du produit. 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 5 years, in storage conditions described above, there may be a decline in flavoring or a slight coloration. Idem for the floral waters not stabilized, biological changes may occur.

8. TRANSPORT

Classe 9, Groupe d'emballage III, UN n° 3082 / Category 9, PG III, UN n° 3082
Code douanier / Customs rate code **3301.25.002000**

9. INFORMATIONS ADDITIONNELLES / SPECIAL INDICATIONS

La présence de substances allergènes dans un produit fini doit être indiqué par voie d'étiquetage si leurs concentrations respectives dépassent 100 ppm dans un produit rincé et 10 ppm dans un produit non rincé (7ème amendement Directive cosmétique européenne 2003/15/CE)

Allergènes présents :
D-Limonène (12,00 to 25,00%), Linalol (≤ 3,00%)

Restrictions IFRA: Cette substance et/ou certains de

The presence of the following allergen in a finished product must be indicated by way of labelling if their respective concentration exceeds 100 ppm in a rinsed product and 10 ppm in a product not rinsed. (7th amendment of Cosmetic Directive European 2003/15/EC).

Present allergens :
D-Limonène (12 to 25,00%), Linalol (≤ 3,00%)

IFRA restrictions: This substance and/or some of its

| | | | |
|--|--|--|---------------------|
|  | FICHES TECHNIQUES TECHNICAL DATA SHEETS | FORM-005-A | Page 3 sur 3 |
| JE INTERNATIONAL | | Date d'entrée en vigueur : 08/06/2011 | |

ses composants sont concernés par le Code of Practice de l'IFRA, 48ème amendement du 9 Juillet 2015, consultable sur le site internet www.ifraorg.org

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.

components are covered by the Code of Practise of the IFRA, the 48th Amendment of July 9th 2015, available on the internet website www.ifraorg.org

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.

Biologique : produit issu de l'agriculture biologique certifiés par Ecocert FR-BIO-01, JAS certifié par Control Union BV.

Matière première certifiée par ECOCERT FR-BIO-01

100% des ingrédients sont d'origine naturelle

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

Organic: agro-food products from organic farming certified by Ecocert FR-BIO-01, JAS certified by Control Union BV.

Raw materials certified by Ecocert FR-BIO-01

100% ingredients from natural origin

100% of the total ingredients are from organic farming

NOMBRE DE PAGE : 3

FIN DU DOCUMENT / END

