

	<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 : 08/06/2011</b>	

Fiche actualisée le 14/03/2018

## EAU FLORALE HAMAMELIS BIO /

## ORGANIC HAMAMELIS FLORAL WATER

**Référence produit / Product reference: N° FLH056**

### 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 : [labo.production@florihana.com](mailto:labo.production@florihana.com)

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

**Nom du produit / Product's name :**

**HYDROLAT D'HAMAMELIS BIO / ORGANIC HAMAMELIS FLORAL WATER**

**Référence Interne / internal reference : FLH056**

**Législation**

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

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

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

100% ingredients from natural origin  
 100% of the total ingredients are from organic farming



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

**INCI :** HAMAMELIS VIRGINIANA LEAF WATER

**CAS EINECS :** 84696-19-5

**CAS TSCA :** -

**N° EINECS :** 283-637-9

**Substance** Arôme naturel

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

L'Hydrolat d'Hamamelis est obtenu par distillation à la vapeur indirecte des feuilles Bio d'Hamamelis.  
 Pourcentage de matière première sèche: 8 % minimum.

Origine de la plante : France

Origine de la distillation : France

Organic Hamamelis Floral Water is obtained by indirect steam distillation of organic Hamamelis leaves.  
 Percentage of dry raw material: 8 % minimum.

Origin of plant: France.

Origin of the 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 / total aerobia flora	UFC/g < 1 000	ISO 21149
Levures / yeast	UFC/g < 100	ISO 16212
Moisissures / moulds	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 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.

D.L.U. : 6 MOIS

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