

## 1. IDENTIFICATION DU CLIENT / CUSTOMER'S NAME

JE - JASMIN

## 2. IDENTIFICATION DE LA SOCIETE / IDENTIFICATION OF THE COMPANY

DISTILLERIE FLORIHANA / JE INTERNATIONAL  
 Les Grands Prés - 06460 Caussols France  
 Tel : 04 93 090609  
 Fax : 04 93 098685

Les informations sont consultables sur le site / See informations  
<https://www.florihana.com/>  
 E-mail : [qualite@florihana.com](mailto:qualite@florihana.com)

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

Référence / Reference	FLH101	
Numéro de lot / Batch Number	251115F	
Nom du produit / Product's name	HYDROLAT DE JASMIN 100% NATUREL / 100% NATURAL JASMIN FLORAL WATER	
INCI	JASMINUM GRANDIFLORUM FLOWER EXTRACT	
CAS Number(s) (TSA / EINECS)	84776-64-7	
EC Number (EINECS / ELINCS)	283-993-5	
Mode d'obtention production mode	L'hydrolat est obtenu par distillation à la vapeur d'eau des fleurs .	The organic floral water is obtained by water distillation of flowers.
	Matière première fraîche : 100 %	Fresh raw material : ≥ 100 %
	Origine de distillation : France	Distillated origin : France

## 4. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES ET PHYSIQUES / ORGANOLEPTIC AND PHYSICAL PROPERTIES

Couleur / Color	Incolore / Colorless	Conforme / Conform
Odeur / Odor	Caractéristique / Characteristic	Conforme / Conform
Densité à 20°C / Density at 20 ° C	1,000	Conforme / Conform
Indice de réfraction à 20° C / Refractive index at 20°C	1,333	Conforme / Conform
pH à 20° C / pH at 20°C	3 ≤ pH ≤ 9	6.68

## 5. FILTRATION / FILTRATION

**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 then 0.2μ during manufacture in order to avoid bacteriological flora contamination. Although, product handling is carefully made.

## 6. CONSERVATION / PRESERVATIVE

Stabilisation avec conservateur  
Stabilisation with preservative

SANS / WITHOUT

## 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**

## 8. CONDITIONS DE VENTE / TERMS OF SALE

La qualité de nos matières premières est contrôlée dans notre laboratoire. Ceci ne dispense pas le client de réaliser ses propres analyses (microbiologiques, pesticides etc...) dès réception de la marchandise et avant incorporation dans un produit fini. Dans un délai de 15 (quinze) jours après livraison de la commande, sans retour de la part du client, nos matières premières seront considérées comme validées et acceptées par le client. Aucune reprise de la marchandise par notre société ne sera alors envisageable.

Quality of each batch is controlled by the analytic laboratory of the company. This does not exempt customers to make his own analysis (bacteriological, pesticides etc...) once commodity arrived and before using it in a finished product. After reception of commodity and within a period of 15 (fifteen) days, without any news from the customer side, the ingredients will be automatically validate and accepted by the customer. In this case, no returns will be accepted.

## 9. ANALYSES BACTERIOLOGIQUES / BACTERIOLOGICAL ANALYSES

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

The microbiological quality of each batch is controlled by the laboratory of the company

### FABRICATION ET PRELEVEMENT DE L'ECHANTILLON

Date de fabrication et de prélèvement / Manufacturing and sampling date	Personne chargée de la fabrication et du prélèvement / In charge of manufacture and sampling
25/11/2015	S.L

### ANALYSE DE L'ECHANTILLON

Date de fin d'analyse / analyse date	Analyses réalisées par / in charge of analyse :		
30/11/2015	S.C		
Catégorie échantillon / sampling type	Analyse cosmétique / cosmetic analyse		
Flore totale aérobie / total aerobic flora	<10	UFC/g < 1 000	ISO 21149
Levures / yeast	<10	UFC/g < 10	ISO 16212
Moisissures / moulds	<10	UFC/g < 10	ISO 16212

### CONCLUSION



**CONFORME /CONFORM**



~~Non Conforme / No Conform~~

Résultats satisfaisant le texte de référence pour les critères analysés. La déclaration de conformité ne tient pas compte des incertitudes de mesure.

Results are in accordance with regulated criteria of conformity. The declaration of conformity does not take into account measurement uncertainties.

Date: **04/12/2015**

Responsable R&D et Qualité  
Quality and R&D manager

Visa et signature :

Sarah COSQUER

