

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

HUILE VEGETALE / VEGETABLE OIL

OLIVE BIO / **ORGANIC OLIVE**

Référence produit / Product reference: FLV001

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

2. IDENTIFICATION DE LA SUBSTANCE / IDENTIFICATION OF THE SUBSTANCE

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

Référence interne / Internal reference: FLV001

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

Nom INCI / INCI name: OLEA EUROPAEA FRUIT OIL

Nom botanique / Botanical name: Olea europaea L.

N°CAS TSCA : 8001-25-0
N°CAS EINECS : 232-277-0
N°EINECS : -
N°FEMA : -
N°FDA : -
N°CoE: : -
AFNOR : -

3. MODE D'OBTENTION / PRODUCTION MODE

L'huile végétale est obtenue par pression à froid des
 fruits de Olea europaea L.
 Origine de la plante : Espagne, Tunisie

The vegetable oil is obtained by cold pressing from
 fruits of Olea europaea L.
 Origin of plant: Spain, Tunisia

4. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES ET PHYSIQUES / PHYSICAL AND ORGANOLEPTIC CHARACTERISTIC

Couleur : Jaune ambré à jaune vert
Odeur : Caractéristique

Color: Amber-yellow to yellow green
Odor: Characteristic

Densité à 20°C : [0.910 – 0.920]
Indice de peroxyde (meqO2/Kg) : ≤ 20
Indice d'acide (mgKOH/g) : ≤ 1.6
Point éclair : ≥ 175°C
pH à 20°C : Non applicable

Density at 20°C : [0.910 – 0.920]
Peroxyde value (meqO2 / Kg) : ≤ 20
Acide index (mgKOH/g) : ≤ 1.6
Flash point : ≥ 175°C
pH to 20°C : Not applicable

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

5. PRINCIPAUX INGREDIENTS / MAIN INGREDIENTS

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

Acide linoléique	(3.5 à 20 %)
Acide oléique	(56 à 85 %)
Acide palmitique	(7.5 à 20 %)
Acide stéarique	(0.5 à 5 %)

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.

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

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.E : 3 years from manufacturing date

7. TRANSPORT

Non règlementé / 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 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

