

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

HUILE VEGETALE / VEGETABLE OIL

## BOURRACHE BIO / ORGANIC BORAGE

Référence produit / Product reference: **FLV029**

Number of pages: 2

VERSION 09/2017

### 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](mailto:laboqualite@florihana.com)

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

**Nom du produit / Product's name:** Huile végétale de BOURRACHE BIO /  
 Vegetable oil of ORGANIC BORAGE

**Référence interne / Internal reference:** FLV029

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

**Nom INCI / INCI name:** BORAGO OFFICINALIS SEED OIL

**Nom botanique / Botanical name:** Borago officinalis L.

N°CAS TSCA : -  
 N°CAS EINECS : 225234-12-8  
 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  
 graines de Borago officinalis  
 Origine de la plante : Chine

The vegetable oil is obtained by cold pressing from  
 the seeds of Borago officinalis  
 Origin of plant: China

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

**Couleur :** Jaune pâle à vert  
**Odeur :** Caractéristique, presque inodore

**Color:** Pale yellow to green  
**Odor:** Characteristic, almost odorless

**Densité à 20°C :** [0.910 – 0.930]  
**Indice de peroxyde (meqO2/Kg) :** ≤ 15  
**Indice d'acide (% Ac. oléique) :** ≤ 4  
**Indice d'acide (mg KOH/g) :** ≤ 2  
**Point éclair :** ≥ 175°C  
**pH à 20°C :** Non applicable

**Density at 20°C :** [0.910 – 0.930]  
**Peroxyde value (meqO2 / Kg) :** ≤ 15  
**Acide index (% Ac. oleic) :** ≤ 4  
**Acide index (mg KOH/g) :** ≤ 2  
**Flash point :** ≥ 175°C  
**pH to 20°C :** Not applicable

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

## 5. PRINCIPAUX INGREDIENTS / MAIN INGREDIENTS

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

Acide linoléique	( 30 - 48 % )
Acide oléique	( 12 - 22 % )
Acide linolénique	( 15 - 27 % )
Acide palmitique	( 7 - 14 % )
Acide stéarique	( < 6 % )
Acide eicosénoïque	( 3 - 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.

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

D.L.E : 3 years from manufacturing date

## 7. TRANSPORT

Non réglementé / Not regulated

Code douanier / Customs rate code

**151590809000**

**Biologique : produit issu de l'agriculture biologique certifiés par Ecocert FR-BIO-01, NOP/USDA 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, NOP/USDA 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 : 2**

**FIN DU DOCUMENT / END**

