

1. IDENTIFICATION DU CLIENT / CUSTOMER'S NAME

JE – LAVANDE FINE SAUVAGE

2. IDENTIFICATION DE LA SOCIETE / IDENTIFICATION OF THE COMPANY

DISTILLERIE FLORIHANA / JE INTERNATIONAL

Les Grands Prés - 06460 Caussols France

Tel : 04 93 09 06 09






Fax : 04 93 09 86 85

Les informations sont consultables sur le site / See
 informations

<https://www.florihana.com/>

E-mail : laboqualite@florihana.com

3. IDENTIFICATION DE LA SUBSTANCE / IDENTIFICATION OF THE SUBSTANCE

Référence / Reference	FLH016	
Numéro de lot / Batch number	271117F	
Nom du produit / Product's name	HYDROLAT DE LAVANDE BIOLOGIQUE / ORGANIC LAVENDER FLORAL WATER	
Législation / Regulation	Biologique : Produit issu de l'agriculture biologique certifié 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% ingredients from natural origin
	100% du total des ingrédients sont issus de l'Agriculture Biologique	100% of the total ingredients are from organic farming
	100% pur et naturel	100% pure and natural
	    	
INCI	LAVANDULA ANGUSTIFOLIA FLOWER WATER	
CAS Number(s) (TSA / EINECS)	90063-37-9	
EC Number (EINECS / ELINCS)	289-995-2	
Mode d'obtention production mode	L'hydrolat est obtenu par distillation à la vapeur d'eau des fleurs biologiques.	The organic floral water is obtained by water distillation of organic flowers.
	Matière première fraîche : ≥ 120 %	Fresh raw material : ≥ 120 %
	Origine de distillation : France	Distilled origin : France

4. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES ET PHYSIQUES / ORGANOLEPTIC AND PHYSICAL PROPERTIES

Utilisation / Use	Cosmétique et Alimentaire / Cosmetic and Food	
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	5.32

5. FILTRATION / FILTRATION

Stabilité bactériologique : filtration à 0.8µm puis 0.2µm 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 0.8µm then 0.2µm 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

PRELEVEMENT DE L'ECHANTILLON / SAMPLE COLLECTION

Date de fabrication et de prélèvement / Sampling date	Personne chargée du prélèvement / In charge of sampling
28/11/2017	BL

ANALYSE DE L'ECHANTILLON / ANALYSIS OF THE SAMPLE

Date de résultat d'analyse / analyse results date	Analyses réalisées par / in charge of analyse :		
04/12/2017	OB		
Catégorie échantillon / sampling type	Analyse cosmétique / cosmetic analyse		
Flore totale aérobie / total aerobic flora	<10	UFC/g < 1 000	ISO 21149
Levures / yeast Moisissures / moulds	<10	UFC/g < 100	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: 04/12/2017

Responsable Qualité
Quality Manager

Visa et signature :

O. BARONI

