

 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

NOISETTE BIO / **ORGANIC HAZELNUT**

Référence produit / Product reference: FLV021

Number of pages: 2

VERSION 10/2017

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

2. IDENTIFICATION DE LA SUBSTANCE / IDENTIFICATION OF THE SUBSTANCE

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

Référence interne / Internal reference: FLV021

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

Nom INCI / INCI name: CORYLUS AVELLANA SEED OIL

Nom botanique / Botanical name: Corylus Avellana

N°CAS TSCA : 185630-72-2
N°CAS EINECS : 84012-21-5
N°EINECS : 281-667-7

3. MODE D'OBTENTION / PRODUCTION MODE

L'huile végétale est obtenue par pression à froid des
 fruits de Corylus Avellana
 Origine de la plante : France, Turquie

The vegetable oil is obtained by cold pressing from
 fruits of Corylus Avellana
 Origin of plant: France, Turkey

4. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES ET PHYSIQUES / PHYSICAL AND ORGANOLEPTIC CHARACTERISTIC

Couleur : Jaune clair
Odeur : caractéristique

Color: Light yellow
Odor: characteristic

Densité à 20°C : [0.902 – 0.922]
Indice de réfraction à 20°C : [1.460 – 1.470]
Indice de peroxyde (meqO2/Kg) : ≤ 15
Indice d'acide (mg KOH/g) : ≤ 4
Point éclair : >175°C
pH à 20°C : Non applicable

Density at 20°C : [0.902 – 0.922]
Refractive index at 20°C : [1.460 – 1.470]
Peroxyde value (meqO2 / Kg) : ≤ 15
Acide index (mg KOH / g) : ≤ 4
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 oléique / **Oleic acid** (66 à 83 %)
 Acide linoléique / **Linoleic acid** (7 à 25 %)
 Acide palmitique / **Palmitic acid** (4 à 10 %)
 Acide stéarique / **Stearic acid** (1 à 4 %)

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 les 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** **151590210000**

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

