

FICHES TECHNIQUES TECHNICAL DATA SHEETS

FORM-005-A

Page 1 sur 3

Date d'entrée en vigueur : 08/06/2011

HUILE ESSENTIELLE / ESSENTIAL OIL

INULE ODORANTE BIO /

ORGANIC INULA

Référence produit / Product reference: FLE104

Number of pages: 3 VERSION 11/2017

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: qualite@florihana.com

2. IDENTIFICATION DE LA SUBSTANCE / IDENTIFICATION OF THE SUBSTANCE

Nom du produit / Product's name: Huile essentielle de INULE ODORANTE BIO /

Essential oil of ORGANIC INULA

Référence interne / Internal reference: FLE104

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

Nom INCI / INCI name: INULA GRAVEOLENS OIL

Nom botanique / Botanical name: Inula graveolens Desf (Syn: Dittrichia graveolens (L.) Greuter)

N°CAS TSCA : -

N°CAS EINECS : 92128-75-1 **N°EINECS** : 295-773-6

3. MODE D'OBTENTION / PRODUCTION MODE

Huile essentielle obtenue par distillation à la vapeur

d'eau des plantes fleuries de Inula graveolens

Origine de la plante : France

Essential oil obtained by water steam distillation from

flowering plants of Inula graveolens

Origin of plant: France

4. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES ET PHYSIQUES / PHYSICAL AND ORGANOLEPTIC CHARACTERISTIC

Couleur : Incolore à jaune pâle
Odeur : Aromatique, résineux
Color: Colorless to pale yellow
Odor: Aromatic, resineous

Densité à 20°C Density at 20°C : [0.965 - 0.980]: [0.965 - 0.980]Indice de réfraction à 20°C Refractive index at 20°C **:** [1.470 – 1.485] **:** [1.470 – 1.485] Indice de rotation à 20°C : [-40°; -15°] Optical rotation at 20°C : [-40°; -15°] Point éclair : +71°C Flash point : +71°C pH à 20°C pH at 20°C : Not applicable : Non applicable

5. PRINCIPAUX INGREDIENTS / MAIN INGREDIENTS

Bornyl acétate (37,00 à 67,00%) Bornéol (8,00 à 26,00%) Camphène (4,00 à 10,00%)



FICHES TECHNIQUES TECHNICAL DATA SHEETS

FORM-005-A

Page 2 sur 3

Date d'entrée en vigueur : 08/06/2011

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. INFORMATIONS REGLEMENTAIRES / REGULATORY INFORMATIONS

Règlement CLP (CE n°1272/2008)

DANGERS	H304	Peut être mortel en cas d'ingestion et de pénétration dans les voies respiratoires	May be fatal if swallowed and enters airways.
	H412	Nocif pour les organismes aquatiques, entraîne des effets néfastes à long terme.	Harmful to aquatic life with long lasting effects

Classification substance CMR (cancerogene, mutagene, toxique pour la reproduction) / CMR classification (cancerigen, mutagen, toxic for reproduction):

Non réglementée / Not regulated

MENTION D'AVERTISSEMENT / WARNINGS

Danger / Danger

CONSEIL(S) DE PRUDENCE / PRECAUTION ADVISES

P273	Éviter le rejet dans l'environnement.	Avoid release to the environment.
P280	Porter des gants de protection/des vêtements de protection/un équipement de protection des yeux/du visage	Wear protective gloves/protective clothing/eye protection/face protection.
P301/312	En cas d'ingestion: appeler immédiatement un CENTRE ANTIPOISON ou un médecin.	IF SWALLOWED: Immediately call a POISON CENTER or doctor/physician.
P501	Éliminer le contenu/récipient conformément aux législations en vigueur	Dispose of contents/container according to regulation in force

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 5 ans, dans les conditions de conservations décrites ci-dessus, il peut se produire une diminution de la teneur en substances aromatiques ou une légère coloration du produit. De même, pour les eaux non stabilisées, des modifications bactériologiques peuvent survenir.

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 5 years, in storage conditions described above, there may be a decline in flavoring or a slight coloration. Idem for the floral waters not stabilized, biological changes may occur.

8. TRANSPORT



FICHES TECHNIQUES TECHNICAL DATA SHEETS

FORM-005-A

Page 3 sur 3

Date d'entrée en vigueur : 08/06/2011

9. INFORMATIONS ADDITIONNELLES / SPECIAL INDICATIONS

La présence de substances allergènes dans un produit fini doit être indiqué par voie d'étiquetage si leurs concentrations respectives dépassent 100 ppm dans un produit rincé et 10 ppm dans un produit non rincé (7ème amendement Directive cosmétique européenne 2003/15/CE)

Allergenes presents:

D-Limonène (≤ 1,50%), Linalol (≤ 0,50%)

Restrictions IFRA: Cette substance et/ou certains de ses composants sont concernés par le Code of Practice de l'IFRA, 48ème amendement du 9 juillet 2015, consultable sur le site internet www.ifraorg.org

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.

The presence of the following allergen in a finished product must be indicated by way of labelling if their respective concentration exceeds 100 ppm in a rinsed product and 10 ppn in a product not rinsed. (7th amendment of Cosmetic Directive European 2003/15/EC).

Present allergens:

D-Limonène (≤ 1,50%), Linalol (≤ 0,50%)

IFRA restrictions: This substance and/or some of its components are covered by the Code of Practise of the IFRA, the 48th Amendment of July 9th 2015, available on the internet website www.ifraorg.org

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.

Biologique : produit issus de l'agriculture biologique certifiés par Ecocert FR-BIO-01, JAS 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, JAS 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 PAGES: 3

FIN DU DOCUMENT / END







