

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

HUILE VEGETALE DE / VEGETABLE OIL

GERME DE BLÉ / **WHEAT GERM**

Référence produit / Product reference: FLV032

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 090609 - Fax : 04 93 098685
 E-mail : qualite@florihana.com

2. IDENTIFICATION DE LA SUBSTANCE / IDENTIFICATION OF THE SUBSTANCE

Nom du produit / Product's name: Huile végétale de GERME DE BLE /
 Vegetable oil of WHEAT GERM

Référence interne / Internal reference: FLV032

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

Nom INCI / INCI name: TRITICUM VULGARE GERM OIL

Nom botanique / Botanical name: Triticum vulgare Vill.

N°CAS TSCA : 84012-44-2
N°CAS EINECS : 281-689-7
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
 germes de Triticum vulgare Vill.
 Origine de la plante : Chine

The vegetable oil is obtained by cold pressing from
 germs of Triticum vulgare Vill.
 Origin of plant: China

4. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES ET PHYSIQUES / PHYSICAL AND ORGANOLEPTIC CHARACTERISTIC

Couleur : Jaune clair à brun
Odeur : Douce, amère

Color: Light yellow to brown
Odor: Sweet, bitter

Densité à 20°C : [0.920 – 0.931]
Indice de réfraction à 20°C : [1.470 – 1.481]
Indice de peroxyde (meqO2/Kg) : ≤ 15
Indice d'acide (mg KOH/g) : ≤ 25
Point éclair : ≥ 175°C
pH à 20°C : Non applicable

Density at 20°C : [0.920 – 0.931]
Refractive index at 20°C : [1.470 – 1.481]
Peroxyde value (meqO2 / Kg) : ≤ 15
Acide index (mg KOH / g) : ≤ 25
Flash point : ≥ 175°C
pH to 20°C : Not applicable

 Florihana JE INTERNATIONAL	FICHES TECHNIQUES TECHNICAL DATA SHEETS	FORM-005-A	Page 2 sur 2
		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 (52.00 à 65.00%)
Acide oléique (10.00 à 23.00%)
Acide palmitique (14.00 à 20.00%)

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 réglementé / Not regulated

Code douanier / Customs rate code

151590809000

100% des ingrédients sont d'origine naturelle

100% ingredients from natural origin

NOMBRE DE PAGE : 2

FIN DU DOCUMENT / END