

BULLETINS ANALYTIQUES HYDROLATS : ANALYSIS DATA: HYDROLAT

FORM-015-A

Page 1 sur 3

Date d'application:01/07/2012

1. IDENTIFICATION DU CLIENT / CUSTOMER'S NAME

JE - HELICHRYSE

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	FLH050				
Numéro de lot / Batch Number	201217F				
Nom du produit / Product's name	HYDROLAT DE HELICHRYSE BIOLOGIQUE / ORGANIC HELICHRYSUM FLORAL WATER				
	Biologique: Produit issus 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.			
	des ingrédients sont d'origine naturelle	100% ingredients from natural origin			
Législation / Regulation	du total des ingrédients sont issus de l'Agriculture Biologique	of the total ingredients are from organic farming			
	100% pur et naturel	100% pure an natural			
	AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE	Control Union Certifications			
INCI	HELICHRYSUM ITALICUM FLOWER WATER 90045-56-0				
CAS Number(s) (TSA / EINECS)					
EC Number (EINECS / ELINCS)	289-918-2				
Mode d'obtention	L'hydrolat est obtenu par distillation à la vapeur d'eau des sommités fleuries biologiques.	The organic floral water is obtained by water distillation of organic flowering top.			
production mode	Matière première fraîche : ≥ 100 %	Fresh raw material : ≥ 100 %			
	Origine de distillation : France	Distillated origin : France			



BULLETINS ANALYTIQUES HYDROLATS: ANALYSIS DATA: HYDROLAT

FORM-015-A

Page 2 sur 3

Date d'application:01/07/2012

4. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES ET PHYSIQUES / ORGANOLEPTIC AND PHYSICAL PROPERTIES

Utilisation / Use	Cosmétique et Alimentaire / Co	Cosmétique et Alimentaire / Cosmetic and Food			
Couleur / Color	Incolore / Colorless	Conforme / Conform			
Odeur / Odor	Caractéristique / Caracteristic	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	3.80			

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. $15 \, ^{\circ}$ 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.



Production manager

pas compte des incertitudes de mesure.

BULLETINS ANALYTIQUES HYDROLATS: ANALYSIS DATA: HYDROLAT

FORM-015-A

Page 3 sur 3

Date d'application:01/07/2012

9. **ANALYSES BACTERIOLOGIQUES / BACTERIOLOGICAL ANALYSES**

La qualité microbiologique de chaque lot est contrôlée | The microbiological quality of each batch is controlled by par le laboratoire d'analyse de la société

the laboratory of the company

FABRICATION ET PRELEVEMENT DE L'ECHANTILLON

Date de fabrication et de prélèvement / Manufacturing and sampling date	Personne chargée de la fabrication et du prélèvement / In charge of manufacture and sampling				
21/12/2017	BL				

ANALYSE DE L'ECHANTILLON

Date de fin d'analyse / analyse date	Analys	Analyses réalisées par / in charge of analyse :				
02/01/2018	АР					
Catégorie échantillon / sampling type	Analyse cosr	Analyse cosmétique / cosmetic analyse				
Flore totale aérobie / total aerobic flora	<100	UFC/g < 1 000	ISO 21149			
Levures / yeast	<100	UFC/g < 100	ISO 16212			
Moisissures / moulds	<10	UFC/g < 100	ISO 16212			

CONCLUSION

		Non Conforme / No Conform					
	atisfaisant le texte de référence pour les llysés. La déclaration de conformité ne tient				•		

into account measurement uncertainties.

Date: 02/01/2018 Visa et signature : Responsable Production A. PIROELLE

NOMBRE DE PAGE: 3 FIN DU DOCUMENT