

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

Fiche actualisée le 14/03/2018

HYDROLAT / FLORAL WATER

HYDROLAT DE ROSE DE DAMAS BIO / ORGANIC DAMASK ROSE FLORAL WATER

Référence produit / **Product reference**: N° FLH031

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** :

HYDROLAT DE ROSE DE DAMAS BIO / **ORGANIC DAMASK ROSE FLORAL WATER**

Référence Interne / **internal reference** : FLH031

| | | |
|--------------|---|---|
| Législation | Biologique : produit issus de l'agriculture biologique certifiés par Ecocert FR-BIO-01, NOP/USDA, JAS certifié par Control Union BV. 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, JAS certified by Control Union BV. 100% ingredients from natural origin 100% of the total ingredients are from organic farming |
| | <div>      </div> | |
| | Substance 100% pure et naturelle / Matter 100% pure and natural | |
| INCI : | ROSA DAMASCENA FLOWER WATER | |
| CAS EINECS : | 90106-38-0 | |
| N° EINECS : | 290-260-3 | |
| Substance | Arôme naturel | |

3. MODE D'OBTENTION / PRODUCTION MODE

L'hydrolat de rose de Damas est obtenu par distillation à la vapeur indirecte des sommités fleuries.
 Pourcentage de matière première fraîche: 120 %

Origine de la plante : Bulgarie
 Origine de la distillation : Bulgarie

Organic rosa Damasca floral water is obtained by indirect steam distillation of flowering tops.
 Percentage of fresh raw material: 120%

Origin of plant: Bulgaria
 Origin of the distillation: Bulgaria

4. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES ET PHYSIQUES

Couleur : limpide, incolore

Color: clear, colorless

Odeur : odeur caractéristique

Odor: characteristic smell

Utilisation : alimentaire

Use: foods

Densité à 20°C : 0.900-1.100

Density at 20 ° C: 0.900-1.100

Indice de réfraction à 20° C : 1.330-1.340

Refractive index at 20 ° C: 1.330-1.340

PH à 20° C : 3.0 à 9.0

pH 20 ° C: 3.0 to 9.0

5. ANALYSES BACTERIOLOGIQUES / BACTERIOLOGICAL ANALYSES

La qualité microbiologique de chaque lot est contrôlée par le laboratoire d'analyse de la société selon :

The microbiological quality of each batch is controlled by the laboratory analysis of the company according to :

| | Valeur / value | Normes/ regulations |
|---|----------------|---------------------|
| Flore totale aérobie / <i>total aerobia flora</i> | UFC/g < 1000 | ISO 21149 |
| Levures / <i>yeast</i> | UFC/g < 100 | ISO 16212 |
| Moisissures / <i>moulds</i> | UFC/g < 100 | ISO 16212 |

6. STABILISATION / STABILITY

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 puis 0.2µm during manufacture in order to avoid bacteriological flora contamination. Although, product handling is carefully made.

Stabilisation : Sans mais possibilité d'utiliser un conservateur à la demande du client

Bacteriological stability: Without preservative system, but can be added under customer's request

7. STOCKAGE ET CONSERVATION / STORAGE ET PRESERVATION

La conservation des produits se fait dans des 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, and biological changes may occur.

Shelf life: 6 months