

 JE INTERNATIONAL	FICHE TECHNIQUE TECHNICAL DATA SHEET	FORM-005-A	Page 1 sur 2
		Date d'entrée en vigueur : 08/06/2011	

HUILE VEGETALE / VEGETABLE OIL

Pépin de Raisin Raffinée et Désodorisée /

Grape Seed Refined and Desodorized

Référence produit / Product reference: FLV026

Number of pages: 2

VERSION 02/2018

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 de PEPIN DE RAISIN Raffinée and Désodorisée /
 Vegetable oil of GRAPE SEED Refined and Desodorized

Référence interne / Internal reference: FLV026

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

Nom INCI / INCI Name: VITIS VINIFERA SEED OIL

Nom botanique / Botanical name: Vitis Vinifera L.

N°CAS : 84929-27-1
N°EINECS : 284-511-6
N°FEMA : -
N°FDA : -
N°CoE: : -
AFNOR : -

3. MODE D'OBTENTION / PRODUCTION MODE

L'huile végétale est obtenue par pression à chaud et raffinage chimique des pépins de Vitis Vinifera L.
 Origine de la plante : France, Espagne

The vegetable oil is obtained by hot pressing and chemical refining from seeds of Vitis Vinifera L.
 Origin of plant: France, Spain

4. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES ET PHYSIQUES / PHYSICAL AND ORGANOLEPTIC CHARACTERISTIC

Couleur : Jaune pâle à vert clair
Odeur : Caractéristique, presque inodore

Color: Light yellow to light green
Odor: Characteristic, almost odorless

Densité à 20°C : [0.910 – 0.930]
Indice de réfraction à 20°C : [1.466 – 1.486]
Indice de peroxyde (meqO2/Kg) : ≤ 5
Indice d'acide (mg KOH/g) : ≤ 1
Point éclair : ≥ 175°C
pH à 20°C : Non applicable

Density at 20°C : [0.910 – 0.930]
Refractive index at 20°C : [1.466 – 1.486]
Peroxide value (meqO2 / Kg) : ≤ 5
Acid index (mg KOH / g) : ≤ 1
Flash point : ≥ 175°C
pH to 20°C : Not applicable

	FICHE TECHNIQUE TECHNICAL DATA SHEET	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 palmitique	(3 – 10)
Acide stéarique	(2 – 6)
Acide oléique	(12 – 30)
Acide linoléique	(50 – 78)
Acide myristique	(≤ 1.0)
Acide linolénique	(≤ 2.0)
Acide arachidique	(≤ 0.5)
Acide gadoléique	(≤ 0.5)

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