

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

HUILE VEGETALE / VEGETABLE OIL

## **SESAME DESODORISEE BIO/** **ORGANIC SESAME DESODORIZED**

**Référence produit / Product reference: FLV030**

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](mailto:laboqualite@florihana.com)

### 2. IDENTIFICATION DE LA SUBSTANCE / IDENTIFICATION OF THE SUBSTANCE

**Nom du produit / Product's name:** Huile Végétale Bio - Sésame désodorisée/  
 Organic Vegetable Oil - Sesame desodorized

**Référence interne / Internal reference:** FLV030

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

**Nom INCI / INCI name:** SESAMUM INDICUM SEED OIL

**Nom botanique / Botanical name:** Sesamum indicum

N°CAS TSCA : -  
 N°CAS EINECS : 8008-74-0  
 N°EINECS : 232-370-6  
 N°FEMA : -  
 N°FDA : -  
 N°CoE: : -  
 AFNOR : -

### 3. MODE D'OBTENTION / PRODUCTION MODE

L'huile végétale est obtenue par pression à froid des  
 graines de Sesamum indicum  
 Origine de la plante : Afrique du Sud, Mexique

The vegetable oil is obtained by cold pressing from  
 seeds of Sesamum indicum  
 Origin of plant: South Africa, Mexico

### 4. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES ET PHYSIQUES / PHYSICAL AND ORGANOLEPTIC CHARACTERISTIC

**Couleur :** Jaune clair à orangé  
**Odeur :** Douce, agréable

**Color:** Light yellow to orange  
**Odor:** Soft, pleasant

**Densité à 20°C :** [0.910 – 0.928]  
**Indice de réfraction à 20°C :** [1.470 – 1.480]  
**Indice de peroxyde (meqO<sub>2</sub>/Kg) :** ≤ 15  
**Indice d'acide (mg KOH/g) :** ≤ 3  
**Point éclair :** ≥ 175°C  
**pH à 20°C :** Non applicable

**Density at 20°C :** [0.910 – 0.928]  
**Refractive index at 20°C :** [1.470 – 1.480]  
**Peroxyde value (meqO<sub>2</sub> / Kg) :** ≤ 15  
**Acide index (mg KOH / g) :** ≤ 3  
**Flash point :** ≥ 175°C  
**pH to 20°C :** Not applicable

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

## 5. PRINCIPAUX INGREDIENTS / MAIN INGREDIENTS

### Principaux constituants en % d'Acides Gras / Main constituents in% of Fatty Acids

Acide linoléique (35 - 55%)  
 Acide oléique (35 - 50%)  
 Acide palmitique (6 -15%)  
 Acide stéarique (3 - 8%)

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 règlementé / Not regulated

Code douanier / Customs rate code

1515.50.000000

**Certifié biologique par Ecocert Greenlife selon le référentiel COSMOS disponible sur**

<http://COSMOS.ecocert.com>

**JAS Certifié par Control Union BV.**

**100% des ingrédients sont d'origine naturelle**

**100% du total des ingrédients sont issus de l'Agriculture Biologique**

**Certified organic by Ecocert Greenlife with referential COSMOS available at <http://COSMOS.ecocert.com>**

**Jas certified by Control Union BV.**

**100% ingredients from natural origin**

**100% of the total ingredients are from organic farming**

**NOMBRE DE PAGE : 2**

**FIN DU DOCUMENT / END**

