

 <b>JE INTERNATIONAL</b>	<b>FICHE TECHNIQUE</b> <b>TECHNICAL DATA SHEET</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

## **PEPIN DE MÛRE BIO /** **ORGANIC BLACKBERRY SEED**

**Référence produit / Product reference: FLV050**

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 - PÉPIN DE MÛRE /  
**ORGANIC VEGETABLE OIL - BLACKBERRY SEED**

**Référence interne / Internal reference:** FLV050

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

**Nom INCI / INCI name:** RUBUS FRUTICOSUS FRUIT EXTRACT

**Nom botanique / Botanical name:** Rubus Fruticosus L.

**N°CAS TSCA** : -  
**N°CAS EINECS** : 84787-69-9  
**N°EINECS** : 284-110-6  
**N°FEMA** : -  
**N°FDA** : -  
**N°CoE:** : -  
**AFNOR** : -

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

L'huile végétale est obtenue par pression des graines  
 de *Rubus Fruticosus*.  
 Origine de la plante : France

The vegetable oil is obtained by pressing from seeds  
 of *Rubus Fruticosus*.  
 Origin of plant: France

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

**Couleur :** Vert  
**Odeur :** Caractéristique

**Color:** Green  
**Odor:** Characteristic

**Densité à 20°C** : [0.890 – 0.930]  
**Indice de réfraction** : [1.466– 1.486]  
**Indice de peroxyde (meqO2/Kg)** : ≤ 20  
**Indice d'acide (mg KOH/g)** : ≤ 6  
**Point éclair** : >175°C  
**pH à 20°C** : Non applicable

**Density at 20°C** : [0.890 – 0.930]  
**Indice de réfraction** : [1.466– 1.486]  
**Peroxyde value (meqO2 / Kg)** : ≤ 20  
**Acide index (mg KOH/g)** : ≤ 6  
**Flash point** : >175°C  
**pH to 20°C** : Not applicable

	<b>FICHE TECHNIQUE TECHNICAL DATA SHEET</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 palmitique	(≤7.0 %)
Acide stéarique	(≤8.0 %)
Acide Arachidique	(≤3.0 %)
Acide palmitoléique	(≤2.0 %)
Acide oléique	(5.0 – 30.0 %)
Acide linoléique	(5.0 – 70.0 %)
Acide alpha-linolénique	(≤35.0 %)

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 des containers d'origine, fermés, à l'abri de l'air, de la lumière, à une température modérée (max. 15°C) et stable.

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.U. 3 ans à partir de la date de fabrication

D.L.E : 3 years from manufacturing date

## 7. TRANSPORT

Non réglementé / Not regulated

Code douanier / Customs rate code **15 15 90 60**

**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 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**

