

FICHES TECHNIQUES TECHNICAL DATA SHEETS

FORM-005-A

Page 1 sur 2

Date d'entrée en vigueur : 08/06/2011

HUILE VEGETALE / VEGETABLE OIL

NOISETTE BIO /

ORGANIC HAZELNUT

Référence produit / Product reference: FLV021

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

IDENTIFICATION DE LA SUBSTANCE / IDENTIFICATION OF THE SUBSTANCE

Nom du produit / Product's name: HUILE VÉGÉTALE BIO - NOISETTE /

ORGANIC VEGETABLE OIL - HAZELNUT

Référence interne / Internal reference: FLV021

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

Nom INCI / INCI name: CORYLUS AVELLANA SEED OIL Nom botanique / Botanical name: Corylus Avellana

N°CAS TSCA : 185630-72-2 N°CAS EINECS : 84012-21-5 **N°EINECS** : 281-667-7

N°FEMA 1 -**N°FDA** ٠. N°CoE: : -**AFNOR**

3. MODE D'OBTENTION / PRODUCTION MODE

L'huile végétale est obtenue par pression à froid des The vegetable oil is obtained by cold pressing from

fruits de Corylus Avellana fruits of Corylus Avellana

Origine de la plante : France, Turquie Origin of plant: France, Turkey

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES ET PHYSIQUES / PHYSICAL AND ORGANOLEPTIC **CHARACTERISTIC**

Couleur: Jaune clair Color: Light yellow Odeur : caractéristique Odor: characteristic

Densité à 20°C : [0.902 - 0.922]Density at 20°C : [0.902 - 0.922]Indice de réfraction à 20°C : [1.460 – 1.470] Refractive index at 20°C : [1.460 - 1.470]

Peroxyde value (meqO2 / Kg) : ≤ 15 Indice de peroxyde (meqO2/Kg) : ≤ 15 Indice d'acide (mg KOH/g) Acide index (mg KOH / g) Point éclair : >175°C Flash point : >175°C pH à 20°C pH to 20°C : Not applicable : Non applicable



FICHES TECHNIQUES TECHNICAL DATA SHEETS

FORM-005-A

Page 2 sur 2

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 oléique / Oleic acid (66 à 83 %) Acide linoléique / Linoleic acid (7 à 25 %) Acide palmitique / Palmitic acid (4 à 10 %) Acide stéarique / Stearic acid (1 à 4 %)

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. $15\,^{\circ}$ C) in a cool room.

D.L.E: 3 years from manufacturing date

7. TRANSPORT

Non règlementé / Not regulated

Code douanier / Customs rate code

151590210000

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



