

FICHES TECHNIQUES TECHNICAL DATA SHEETS

FORM-005-A

Page 1 sur 3

Date d'entrée en vigueur : 08/06/2011

HUILE ESSENTIELLE / ESSENTIAL OIL

TAGETES BIO /

ORGANIC TAGETES

Référence produit / Product reference: FLE109

Number of pages: 3 VERSION 05/2012

1. IDENTIFICATION DE LA SOCIETE / IDENTIFICATION OF THE COMPANY

JE INTERNATIONAL / DISTILLERIE FLORIHANA

Les Grands Prés 06460 Caussols France

Tel: 04 93 090609 Fax: 04 93 098685

E-mail: qualite@florihana.com

2. IDENTIFICATION DE LA SUBSTANCE / IDENTIFICATION OF THE SUBSTANCE

Nom du produit / Product's name: Huile essentielle de TAGETES BIO / Essential oil of ORGANIC TAGETES

Référence interne / Internal reference: FLE109

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

Nom INCI / INCI name: TAGETES MINUTA FLOWER OIL

Nom botanique / Botanical name: Tagetes minuta L. var bipinata

N°CAS TSCA : 8016-84-0 N°CAS EINECS : 91770-75-1 N°EINECS : 294-862-7 **N°FEMA** : 3040 N°FDA : 172.510 N°CoE: : 443n **FCC** : -**RIFM** : -**FMA** : -**AFNOR** : -

3. MODE D'OBTENTION / PRODUCTION MODE

Huile essentielle obtenue par distillation à la vapeur d'eau des sommités fleuries de Tagetes minuta L.

Origine de la plante : Egypte

Essential oil obtained by water steam distillation from

flowering tops of Tagetes minuta L.

Origin of plant: Egypt

4. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES ET PHYSIQUES / PHYSICAL AND ORGANOLEPTIC CHARACTERISTIC

Couleur: Jaune orangé à orange Color: A brilliant orange

Odeur : Fruitée, épicée, note de foin Odor: Fruity, spicy notes of hay

Densité 20°C Density at 20°C : [0.850 - 0.875]: [0.850 - 0.875]Refractive index at 20°C Indice de réfraction à 20°C : [1.480 - 1.510]: [1.480 – 1.510] Indice de rotation à 20°C : [0°; +10°] Optical rotation at 20°C : [0°; +10°] : +59°C Point éclair Flash point : +59°C

pH à 20°C : Non applicable pH 20°C : Not applicable



FICHES TECHNIQUES TECHNICAL DATA SHEETS

FORM-005-A

Page 2 sur 3

Date d'entrée en vigueur : 08/06/2011

5. PRINCIPAUX INGREDIENTS / MAIN INGREDIENTS

Cis béta ocimène 20-62%Dihydrotagétone $\leq 18\%$ Cis tagétenone $\leq 15\%$ Cis tagétone $\leq 15\%$ Trans tagétone $\leq 10\%$

6. INFORMATIONS REGLEMENTAIRES / REGULATORY INFORMATIONS

Directive 67/548/CEE

Directive of 10-10/OLL		
Xn	Nocif	Harmful
**N	Dangereux pour l'environnement	Dangerous for environment
R10	Inflammable	Flammable
R/38	Irritant pour la peau	Irritating to skin
R43	Peut entraîner un sensibilisation par contact avec la peau	May cause sensitisation by skin contact
R51/53	Toxique pour les organismes aquatiques, peut entraîner des effets néfastes à long terme pour l'environnement aquatique	Toxic to aquatic organisms, may cause long-term adverse effects in the aquatic environment.
R65	Nocif: peut provoquer une atteinte des poumons en cas d'ingestion	Harmful: may cause lung damage if swallowed

Règlement CLP (CE n°1272/2008)

109101110111 021 (0211 121200)					
ATTENTION	H226	Liquide et vapeurs inflammables	Flammable liquid and vapour.		
DANGERS	H304	Peut être mortel en cas d'ingestion et de pénétration dans les voies respiratoires	May be fatal if swallowed and enters airways.		
\wedge	H315	Provoque une irritation cutanée.	Causes skin irritation		
ATTENTION	H317	Peut provoquer une allergie cutanée	May cause an allergic skin reaction.		
(1)	H411	Toxique pour les organismes aquatiques, entraîne des effets néfastes à long terme.	Toxic to aquatic life with long lasting effects		

Classification substance CMR (cancerogene, mutagene, toxique pour la reproduction) / CMR classification (cancerigen, mutagen, toxic for reproduction) :

Non réglementée / Not regulated

7. 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.

Au-delà de 3 ans, dans les conditions de conservations décrites ci-dessus, il peut se produire une diminution de la teneur en substances aromatiques ou une légère coloration du produit. De même, pour les eaux non stabilisées, des modifications bactériologiques peuvent survenir.

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 3 years, in storage conditions described above, there may be a decline in flavoring or a slight coloration. Idem for the floral waters not stabilized, biological changes may occur.



FICHES TECHNIQUES TECHNICAL DATA SHEETS

FORM-005-A

Page 3 sur 3

Date d'entrée en vigueur : 08/06/2011

8. TRANSPORT

Classe 3, Groupe d'emballage III, UN n° 1169 / category 3, PG III, UN n° 1169 Code douanier / Customs rate code 3301 29 41 00

9. INFORMATIONS ADDITIONNELLES / SPECIAL INDICATIONS

La présence de substances allergènes dans un produit fini doit être indiqué par voie d'étiquetage si leurs concentrations respectives dépassent 100 ppm dans un produit rincé et 10 ppm dans un produit non rincé (7ème amaendement Directive cosmétique européenne 2003/15/CE)

Allergenes presents : D-Limonène (\leq 6,00%), Géraniol (\leq 1,00%), Linalol (\leq 0,50%)

Restrictions IFRA: Cette substance et/ou certains de ses composants sont concernés par le Code of Practice de l'IFRA, 46ème amendement du 13 juillet 2012, consultable sur le site internet www.ifraorg.org

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 The presence of the following allergen in a finished product must be indicated by way of labelling if their respective concentration exceeds 100 ppm in a rinsed product and 10 ppn in a product not rinsed. (7th amendment of Cosmetic Directive European 2003/15/EC).

Present allergens : D-Limonène (\leq 6,00%), Géraniol (\leq 1,00%), Linalol (\leq 0,50%)

IFRA restrictions: This substance and/or some of its components are covered by the Code of Practise of the IFRA, the 46th Amendment of July 13th 2012, available on the internet website www.ifraorg.org

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.

Biologique : produit issus de l'agriculture biologique certifiés par Ecocert FR-BIO-01, NOP/USDA certifié par Control Union BV.

Matière première certifiée par ECOCERT FR-BIO-01

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 certified by Control Union BV.

Raw materials certified by Ecocert FR-BIO-01

100% ingredients from natural origin

100% of the total ingredients are from organic farming

NOMBRE DE PAGE : 3 FIN DU DOCUMENT / END









