

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

Fiche actualisée le 14/03/2018

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 :

HYDROLAT DE VERVEINE BIO / ORGANIC LEMON VERBENA FLORAL WATER

Référence Interne / internal reference : FLH043

Législation	Biologique : produit issus de l'agriculture biologique certifiés par Ecocert FR-BIO-01, NOP/USDA, JAS certifié par Control Union BV. 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, JAS certified by Control Union BV. 100% ingredients from natural origin 100% of the total ingredients are from organic farming
	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">      </div> <p style="text-align: center;">Substance 100% pure et naturelle / Matter 100% pure and natural</p>	
INCI :	LIPPIA CITRIODORA LEAF WATER	
CAS EINECS :	-	
CAS TSCA :	-	
N° EINECS :	-	
Substance	Arôme naturel	

3. MODE D'OBTENTION / PRODUCTION MODE

L'hydrolat de verveine est obtenu par distillation à la vapeur indirecte des feuilles.
 Pourcentage de matière première sèche : 8.5 %

Origine de la plante : France
 Origine de la distillation : France

Organic lemon verbena floral water is obtained by indirect steam distillation of Leaves.
 Percentage of dry raw material: 8.5 %

Origin of plant: France
 Origin of the distillation: France

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES ET PHYSIQUES

Couleur : limpide, incolore

Color: clear, colorless

Odeur : odeur caractéristique

Odor: characteristic smell

Utilisation : alimentaire

Use: foods

Densité à 20°C : 1.000

Density at 20 ° C: 1.000

Indice de réfraction à 20° C : 1.330-1.340

Refractive index at 20 ° C: 1.330-1.340

PH à 20° C : 3.0 à 9.0

pH 20 ° C: 3.0 to 9.0

4. ANALYSES BACTERIOLOGIQUES / BACTERIOLOGICAL ANALYSES

La qualité microbiologique de chaque lot est contrôlée par le laboratoire d'analyse de la société selon :

The microbiological quality of each batch is controlled by the laboratory analysis of the company according to :

	Valeur / value	Normes/ regulations
Flore totale aérobie / <i>total aerobia flora</i>	UFC/g < 1 000	ISO 21149
Levures / <i>yeast</i>	UFC/g < 100	ISO 16212
Moisissures / <i>moulds</i>	UFC/g < 100	ISO 16212

5. STABILISATION / STABILITY

Stabilité bactériologique : filtration à 0.8µ puis 0.2µ lors de la fabrication pour éviter une prolifération bactériologique mais cela n'évite pas une attention particulière lors de la manipulation du produit.

Bacteriological stability: filtration at 0.8µ puis 0.2µ during manufacture in order to avoid bacteriological flora contamination. Although, product handling is carefully made.

Stabilisation : Sans mais possibilité d'utiliser un conservateur à la demande du client

Bacteriological stability: Without preservative system, but can be added under customer's request

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.

Au-delà de 6 mois, dans les conditions de conservations décrites ci-dessus, il peut se produire une diminution de la teneur en substances aromatiques ou une légère coloration de l'eau. De même, pour les eaux non stabilisées, des modifications bactériologiques peuvent survenir.

D.L.U. : 6 MOIS

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 6 months, in storage conditions described above, there may be a decline in flavoring or a slight coloration of the water. Idem for the floral waters not stabilized, and biological changes may occur.

Shelf life: 6 months