

FICHES TECHNIQUES TECHNICAL DATA SHEETS

FORM-005-A

Page 1 sur 2

Date d'entrée en vigueur : 08/06/2011

HUILE VEGETALE / VEGETABLE OIL

AMANDE DOUCE BIO /

ORGANIC SWEET ALMOND

Référence produit / Product reference: FLV002

Number of pages: 2 **VERSION 10/2013**

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: qualite@florihana.com

2. IDENTIFICATION DE LA SUBSTANCE / IDENTIFICATION OF THE SUBSTANCE

Nom du produit / Product's name: HUILE VÉGÉTALE D'AMANDE DOUCE /

VEGETABLE OIL OF ORGANIC SWEET ALMOND

Référence interne / Internal reference: FLV002

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

Nom INCI / INCI name: PRUNUS AMYGDALUS DULCIS OIL Nom botanique / Botanical name: Prunus amygdalus var. amara

N°CAS TSCA : 90320-37-9 N°CAS EINECS : 8007-69-0 **N°EINECS** : 291-063-5

N°FEMA : - : **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

graines de Prunus amygdalus seeds of Prunus amygdalus

Origine de la plante : France, Espagne Origin of plant: France, Spain

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

Couleur : Jaune clair à orangé Color: Light yellow to orange

Odor: Characteristic Odeur : Caractéristique

Density at 20°C Densité à 20°C : [0.910 - 0.920]: [0.910 - 0.920]

Peroxyde value (megO2 / Kg) : ≤ 15 Indice de peroxyde (megO2/Kg) : ≤ 15 Acide index (KOH/g) Indice d'acide (KOH/q)) :≤2 :≤2

Refractive index at 20°C Indice de réfraction à 20°C : 1.469 – 1.472 **:** 1.469 – 1.472 Point éclair Flash point : ≥ 175°C : ≥ 175°C pH to 20°C : Not applicable pH à 20°C : 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 linoléique (15 à 30 %) Acide oléique (60 à 70 %) Acide palmitique (5 à 10 %) Acide stéarique (1 à 5 %)

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

D.L.U. 24 mois 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: 24 month from manufacturing date

7. TRANSPORT

Non règlementé / Not regulated

Code douanier / Customs rate code

15 15 90 60

Biologique : produit issus de l'agriculture biologique certifiés par Ecocert FR-BIO-01, Jas 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, Jas 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: 2

FIN DU DOCUMENT / END







