






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

Fiche actualisée le 28/02/2018

## 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](mailto:qualite@florihana.com)

## 2. IDENTIFICATION DE LA SUBSTANCE / IDENTIFICATION OF THE SUBSTANCE

Nom du produit / <b>Product's name</b> :		
HYDROLAT DE LAVANDE FINE SAUVAGE BIO / <b>ORGANIC WILD LAVENDER VERA FLORAL WATER</b>		
Référence Interne / <b>internal reference</b> : <b>FLH016</b>		
Législation	Biologique : produit issu de l'agriculture biologique certifiés par Ecocert FR-BIO-01, NOP/USDA, JAS certifié par Control Union BV.	Organic: agro-food products from organic farming certified by Ecocert FR-BIO-01, NOP/USDA, JAS certified by Control Union BV.
	100% des ingrédients sont d'origine naturelle 100% du total des ingrédients sont issus de l'Agriculture Biologique	100% ingredients from natural origin 100% of the total ingredients are from organic farming
	<div></div>	
	Substance 100% pure et naturelle / Matter 100% pure and natural	
INCI :	LAVANDULA ANGUSTIFOLIA FLOWER WATER	
CAS EINECS :	90063-37-9	
CAS TSCA :	-	
N° EINECS :	289-995-2	
Substance	Arôme naturel	

## 3. MODE D'OBTENTION / PRODUCTION MODE

L'hydrolat de lavande est obtenu par distillation à la vapeur indirecte des sommités fleuries.  
 Pourcentage de matière première fraîche: 120 %

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

Organic lavender floral water is obtained by indirect steam distillation of flowering tops.  
 Percentage of fresh raw material: 120%

Origin of plant: France  
 Origin of the distillation: France

#### 4. 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 9.5

**pH 20 ° C**: 3.0 to 9.5

#### 5. 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

#### 6. 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

#### 7. 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