

FICHES TECHNIQUES TECHNICAL DATA SHEETS

FORM-005-A

Page 1 sur 2

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: qualite@florihana.com

2. IDENTIFICATION DE LA SUBSTANCE / IDENTIFICATION OF THE SUBSTANCE

Nom du produit / Product's name :

HYDROLAT DE GERANIUM BIO / ORGANIC GERANIUM FLORAL WATER

Référence Interne / internal reference : FLH061

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

Législation











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

INCI: PELARGONIUM GRAVEOLENS FLOWER WATER

CAS EINECS: 8000-46-2

CAS TSCA: 90082-51-2

N° EINECS: 290-140-0

3. MODE D'OBTENTION / PRODUCTION MODE

L'hydrolat de GERANIUM est obtenu par distillation à la vapeur indirecte des fleurs.

Pourcentage de matière première fraiche: 120 %

Origine de la plante : France Origine de la distillation : France Organic GERANIUM floral water is obtained by indirect steam distillation of flowers.

Percentage of fresh raw material: 120%

Origin of plant: France

Origin of the distillation: France



FICHES TECHNIQUES TECHNICAL DATA SHEETS

FORM-005-A

Page 2 sur 2

Date d'entrée en vigueur : 08/06/2011

4. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES ET PHYSIQUES

Couleur: limpide, incolore Color: clear, colorless

Odeur : odeur caractéristique Odor: characteristic smell Utilisation : cosmétique et alimentaire Use: cosmetics and 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 / total aerobia flora	UFC/g < 1 000	ISO 21149
Levures / yeast	UFC/g < 100	ISO 16212
Moisissures / moulds	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

Keep the product in original containers, well closed,

and protected from air, light, and at moderate

Beyond 6 months, in storage conditions described

above, there may be a decline in flavoring or a slight

temperatures (max. 15 ° C) in a cool room.

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.

coloration of the water. Idem for the floral waters not stabilized, and biological changes may occur.

Shelf life: 6 months

D.L.U.: 6 MOIS