

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

HYDROLAT / FLORAL WATER

HYDROLAT DE BLEUET BIO / ORGANIC CORN FLOWER FLORAL WATER

Référence produit / Product reference: N° FLH035

Fiche actualisée le 26/08/2022

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 : labo.production@florihana.com

2. IDENTIFICATION DE LA SUBSTANCE / IDENTIFICATION OF THE SUBSTANCE

Nom du produit / Product's name :

HYDROLAT DE BLEUET BIO / ORGANIC CORN FLOWER FLORAL WATER

Référence Interne / internal reference : FLH035

Législation	<p>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</p>	<p>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</p>
	    	
Substance 100% pure et naturelle / Matter 100% pure and natural		
INCI :	CENTAUREA CYANUS FLOWER WATER	
CAS EINECS :	84012-18-0	
N° EINECS :	281-664-0	
Substance	Arôme naturel	

3. MODE D'OBTENTION / PRODUCTION MODE

L'hydrolat de bleuet est obtenu par distillation à la vapeur de la fleur.
 Pourcentage de matière première sèche : 10 %
 Origine de la plante : France
 Origine de la distillation : France

The Organic Cornflower is obtained by steam distillation of the flower.
 Percentage of dry raw material: 10 %
 Origin of plant: France
 Origin of the distillation: France

4. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES ET PHYSIQUES**Couleur** : limpide, incolore**Odeur** : odeur caractéristique de la plante**Utilisation** : alimentaire**Densité à 20°C** : 1.000**Indice de réfraction à 20° C** : 1.330 – 1.340**PH à 20° C** : 3.0 à 9.0**Color**: clear, colorless**Odor**: characteristic smell of the plant**Use**: food**Density at 20 ° C**: 1.000**Refractive index at 20 ° C**: 1.330 -1.340**pH 20 ° C**: 3.0 to 9.0**5. ANALYSES BACTERIOLOGIQUES / BACTERIOLOGICAL ANALYSES**

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

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

	Valeur / value	Normes / regulation
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 0.45µm puis 0.2µm 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 0.45µm puis 0.2µm during manufacture in order to avoid bacteriological flora contamination. The product must be manipulated with caution.

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

Bacteriological stability: Without. A preservative can be added under customer's request

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.

Keep the product in original containers, well closed, and protected from air, light, and at moderate temperatures (max. 15 ° C) in a cool room.

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.

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, biological changes may occur.

A utiliser 6 mois après ouverture

Use 6 months after opening