



HUILE VEGETALE DE / VEGETABLE OIL

GERME DE BLÉ /
WHEAT GERM**Référence produit / Product reference: FLV032**

Number of pages: 2

VERSION 28/07/2020

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 : labo.production@florihana.com

2. IDENTIFICATION DE LA SUBSTANCE / IDENTIFICATION OF THE SUBSTANCE

Nom du produit / Product's name: Huile végétale de GERME DE BLE /
Vegetable oil of WHEAT GERM

Référence interne / Internal reference: FLV032

Législation : Substance 100% d'origine naturelle / Matter 100% natural origin

Nom INCI / INCI name: TRITICUM VULGARE GERM OIL

Nom botanique / Botanical name: Triticum vulgare Vill.

N°CAS TSCA : 84012-44-2

N°CAS EINECS : 281-689-7

3. MODE D'OBTENTION / PRODUCTION MODE

L'huile végétale est obtenue par pression à froid ou extrait à l'hexane puis raffinage des germes de *Triticum vulgare* Vill.

Origine de la plante : Pays bas

The vegetable oil is obtained by cold pressing or extract with hexane and refining from germs of *Triticum vulgare* Vill.

Origin of plant: Netherland

4. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES ET PHYSIQUES / PHYSICAL AND ORGANOLEPTIC CHARACTERISTIC

Couleur : Jaune clair à brun

Odeur : Douce, amère

Color: Light yellow to brown

Odor: Sweet, bitter

Densité à 20°C : [0.920 – 0.931]

Indice de réfraction à 20°C : [1.470 – 1.481]

Indice de peroxyde (meqO₂/Kg) : ≤ 15

Indice d'acide (mg KOH/g) : ≤ 25

Point éclair : ≥ 175°C

pH à 20°C : Non applicable

Density at 20°C : [0.920 – 0.931]

Refractive index at 20°C : [1.470 – 1.481]

Peroxyde value (meqO₂ / Kg) : ≤ 15

Acide index (mg KOH / g) : ≤ 25

Flash point : ≥ 175°C

pH to 20°C : Not applicable

**5. PRINCIPAUX INGREDIENTS / MAIN INGREDIENTS****Principaux constituants en % d'Acides Gras / Main constituents in% of Fatty Acids**

Acide linoléique (52.00 à 65.00%)
Acide oléique (10.00 à 23.00%)
Acide palmitique (14.00 à 20.00%)

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 les 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 3 ans 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 : 3 years from manufacturing date

7. TRANSPORT

Non réglementé / Not regulated

Code douanier / Customs rate code

151590809000

100% des ingrédients sont d'origine naturelle

100% ingredients from natural origin

NOMBRE DE PAGE : 2

FIN DU DOCUMENT / END