

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

HYDROLAT / FLORAL WATER

# YLANG-YLANG / YLANG-YLANG

**Référence produit / Product reference: N° FLH008**

Fiche actualisée le 03/10/2023

## 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](mailto:labo.production@florihana.com)

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

<b>Nom du produit / Product's name :</b>	
HYDROLAT D'YLANG YLANG / YLANG YLANG FLORAL WATER	
<b>Référence Interne / internal reference :</b> FLH008	
<b>Législation</b>	100% des ingrédients sont d'origine naturelle / 100% ingredients from natural origin
	Substance 100% pure et naturelle / Matter 100% pure and natural
<b>INCI :</b>	CANANGA ODORATA FLOWER WATER
<b>CAS EINECS :</b>	8006-81-3
<b>CAS TSCA :</b>	-
<b>N° EINECS :</b>	281-092-1
<b>Substance</b>	Arôme naturel

## 3. MODE D'OBTENTION / PRODUCTION MODE

L'hydrolat d'Ylang Ylang est obtenu par distillation à la vapeur de la fleur.  
 Pourcentage de matière première sèche : 10 %

Ylang Ylang floral water is obtained by steam distillation of the flower.  
 Percentage of dry material: 10 %

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

Origin of plant: Madagascar  
 Origin of the distillation: France

#### 4. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES ET PHYSIQUES

<b>Couleur</b> : limpide, incolore à jaune	<b>Color</b> : clear, colorless to yellow
<b>Odeur</b> : odeur caractéristique	<b>Odor</b> : characteristic smell
<b>Utilisation</b> : alimentaire	<b>Use</b> : foods
<b>Densité à 20°C</b> : 1.000	<b>Density at 20 ° C</b> : 1.000
<b>Indice de réfraction à 20° C</b> : 1.330-1.340	<b>Refractive index at 20 ° C</b> : 1.330-1.340
<b>PH à 20° C</b> : 3.0 à 9.5	<b>pH 20 ° C</b> : 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 0.45µ 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 0.45µ puis 0.2µ 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 preservative system, but 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