## 1. IDENTIFICATION DE LA SOCIETE / IDENTIFICATION OF THE COMPANY


DISTILLERIE FLORIHANA / JE INTERNATIONAL

Les Grands Prés - 06460 Caussols France
Tel : 04 93 09 06 09
Fax : 04 93 09 86 85

Les informations sont consultables sur le site / See informations
https://www.florihana.com/

E-mail : laboqualite@florihana.com


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

| | | |
|---|---|---|
| **Référence** / Reference | **FLH020** | |
| **Numéro de lot** / Batch Number | **060919F** | |
| **Nom du produit** / Product's name | **HYDROLAT DE MENTHE VERTE BIOLOGIQUE / ORGANIC SPEARMINT FLORAL WATER** | |
| **Législation** / Regulation | Biologique :<br>Produit issus de l'agriculture biologique certifiés par Ecocert FR-BIO-01, NOP/USDA, JAS certifié par Control Union BV. | Organic:<br>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% ingredients from natural origin |
| | 100% du total des ingrédients sont issus de l'Agriculture Biologique | 100% of the total ingredients are from organic farming |
| | 100% pur et naturel | 100% pure an natural |
| | AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE · ECO CERT · JAS Control Union Certifications · USDA ORGANIC | |
| **INCI** | MENTHA SPICATA HERB EXTRACT | |
| **CAS Number(s) (TSA / EINECS)** | 84696-51-5 | |
| **EC Number (EINECS / ELINCS)** | 283-656-2 | |
| **Mode d'obtention** production mode | L'hydrolat est obtenu par distillation à la vapeur d'eau des plantes biologiques. | The organic floral water is obtained by water distillation of organic herbs. |
| | Matière première sèche : ≥ 8 % | Dry raw material : ≥ 8 % |
| | Origine de distillation : France | Distillated origin : France |

## 3. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES ET PHYSIQUES / ORGANOLEPTIC AND PHYSICAL PROPERTIES

| | | |
|---|---|---|
| **Utilisation /** Use | Cosmétique et Alimentaire / Cosmetic and Food | |
| **Couleur /** Color | Incolore / Colorless | Conforme / Conform |
| **Odeur /** Odor | Caractéristique / Caracteristic | Conforme / Conform |
| **Densité à 20°C /** Density at 20 ° C | 1,000 | Conforme / Conform |
| **Indice de réfraction à 20° C /** Refractive index at 20°C | 1,333 | Conforme / Conform |
| **pH à 20° C /** pH at 20°C | 3 ≤ pH ≤ 9 | 6.69 |

## 4. FILTRATION / FILTRATION

**Stabilité bactériologique :** filtration à 0.8µm 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 0.8µm then 0.2µm during manufacture in order to avoid bacteriological flora contamination. Although, product handling is carefully made.

## 5. CONSERVATION / PRESERVATIVE

| | |
|---|---|
| Stabilisation avec conservateur<br>Stabilisation with preservative | SANS / WITHOUT |

## 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.
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, biological changes may occur.

**Shelf life: 6 months**

## 7. CONDITIONS DE VENTE / TERMS OF SALE

La qualité de nos matières premières est contrôlée dans notre laboratoire. Ceci ne dispense pas le client de réaliser ses propres analyses (microbiologiques, pesticides etc…) dès réception de la marchandise et avant incorporation dans un produit fini. Dans un délai de 15 (quinze) jours après livraison de la commande, sans retour de la part du client, nos matières premières seront considérées comme validées et acceptées par le client. Aucune reprise de la marchandise par notre société ne sera alors envisageable.

Quality of each batch is controlled by the analytic laboratory of the company. This does not exempt customers to make his own analysis (bacteriological, pesticides etc…) once commodity arrived and before using it in a finished product. After reception of commodity and within a period of 15 (fifteen) days, without any news from the customer side, the ingredients will be automatically validate and accepted by the customer. In this case, no returns will be accepted.

## 8. 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 of the company |

**FABRICATION ET PRELEVEMENT DE L'ECHANTILLON**

| Date de fabrication et de prélèvement / Manufacturing and sampling date | Personne chargée de la fabrication et du prélèvement / In charge of manufacture and sampling |
|---|---|
| 06/09/2019 | AL |

**ANALYSE DE L'ECHANTILLON**

| Date de fin d'analyse / analyse date | Analyses réalisées par / in charge of analyse : | | |
|---|---|---|---|
| 11/09/2019 | AP | | |
| Catégorie échantillon / sampling type | Analyse cosmétique / cosmetic analyse | | |
| Flore totale aérobie / total aerobic flora | **<100** | UFC/g < 1 000 | ISO 21149 |
| Levures / yeast<br>Moisissures / moulds | **<100** | UFC/g < 100 | ISO 16212 |

**CONCLUSION**

| | |
|---|---|
| ☒ **CONFORME /CONFORM** | ☐ ~~Non Conforme / No Conform~~ |

| | |
|---|---|
| Résultats satisfaisant le texte de référence pour les critères analysés. La déclaration de conformité ne tient pas compte des incertitudes de mesure. | Results are in accordance with regulated criteria of conformity. The declaration of conformity does not take into account measurement uncertainties. |

| | |
|---|---|
| Date: **11/09/2019**<br><br>Responsable Production<br>Production manager | **Visa et signature :**<br><br>**A. PIROELLE** |

**NOMBRE DE PAGE : 3**

**FIN DU DOCUMENT**