Fiche actualisée le 09/01/2019

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 : laboqualite@florihana.com

2. IDENTIFICATION DE LA SUBSTANCE / IDENTIFICATION OF THE SUBSTANCE

Nom du produit / Product's name : **HYDROLAT DE MENTHE VERTE BIO / ORGANIC SPEARMINT FLORAL WATER**		
Référence Interne / internal reference : FLH020		
Législation	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
	AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE / ECOCERT / JAS Control Union Certifications / USDA ORGANIC	
	Substance 100% pure et naturelle / Matter 100% pure and natural	
INCI :	MENTHA SPICATA HERB EXTRACT	
CAS EINECS :	84696-51-5	
CAS TSCA :	-	
N° EINECS :	283-656-2	
Substance	Arôme naturel	

3. MODE D'OBTENTION / PRODUCTION MODE

L'hydrolat de menthe verte est obtenu par distillation à la vapeur directe de la plante.
Pourcentage de matière première sèche : 10 %

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

Organic spearmint floral water is obtained by direct steam distillation of plant.
Percentage of dry raw material: 10 %

Origin of plant: France
Origin of the distillation: France

FLORIHANA

4. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES ET PHYSIQUES

Couleur : limpide, incolore

Odeur : odeur caractéristique

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: caracteristic smell

Use: foods

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 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.

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

Bacteriological stability: filtration at 0.8µ puis 0.2µ during manufacture in order to avoid bacteriological flora contamination. Although, product handling is carefully made.

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 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.
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, and biological changes may occur.

Shelf life: 6 months

FIN DU DOCUMENT / END

FLORIHANA