I. IDENTIFICATION DE LA SOCIETE / COMPANY IDENTIFICATION

DISTILLERIE FLORIHANA / JE INTERNATIONAL

Les Grands Prés - 06460 Caussols France

Tel : +33(0)4 93 09 06 09

Fax : +33(0)4 93 09 86 85

Les informations sont consultables sur le site / See informations on the website

https://www.florihana.com/

E-mail : labo.production@florihana.com

II. IDENTIFICATION DE LA SUBSTANCE / SUBSTANCE IDENTIFICATION

Référence / Reference	FLH138			
Numéro de lot / Batch Number	280921F			
Nom du produit / Product Name	HYDROLAT DE TEA TREE BIOLOGIQUE / ORGANIC TEA TREE HYDROSOL			
Législation / Regulation	Biologique :		**Organic:**	
	Produit issus de l'agriculture biologique certifié par Ecocert FR-BIO-01, NOP/USDA, JAS certifié par Control Union BV.		**Products from organic farming certified by Ecocert FR-BIO-01, NOP/USDA, JAS certified by Control Union BV.**	
	100.00%	des ingrédients sont d'origine naturelle	**100.00%**	**ingredients of natural origin**
	100.00%	du total des ingrédients sont issus de l'Agriculture Biologique	**100.00%**	**of the total ingredients are from organic farming**
	100.00%	pur et naturel	**100.00%**	**pure and natural**
	AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE · ECO CERT · JAS Control Union Certifications · USDA ORGANIC			
INCI	MELALEUCA ALTERNIFOLIA LEAF WATER			
CAS Number(s)	85085-48-9			
EC Number	285-377-1			
Mode d'obtention / Production mode	L'hydrolat est obtenu par distillation à la vapeur d'eau des feuilles biologiques.		**The hydrosol is obtained by steam distillation of organic leaves.**	
	Matière première fraîche : ≥ 100 %		**Fresh raw material : ≥ 100 %**	
	Origine de distillation : Afrique du Sud		**Distillation origin : South Africa**	

III. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES ET PHYSIQUES / ORGANOLEPTIC AND PHYSICAL PROPERTIES

Utilisation / Use	Cosmétique et Alimentaire / Cosmetic and Food	
Couleur / Color	Incolore / Colorless	Conforme / Compliant
Odeur / smell	Caractéristique / Caracteristic	
Densité à 20°C / Density at 20 °	1,000	Conforme / Compliant
Indice de réfraction à 20° C / Refractive index at 20°C	1,333	Conforme / Compliant
pH à 20° C / pH at 20°C	3 ≤ pH ≤ 9	3.81

IV. FILTRATION / FILTRATION

Stabilité bactériologique : filtration à 0.45µm puis 0.2µm lors de la fabrication pour éviter une prolifération bactériologique.

Bacteriological stability: filtration at 0.45µm then 0.2µm during manufacture in order to avoid contamination.

V. CONSERVATION / PRESERVATIVE

Stabilisation avec conservateur — **SANS**
Stabilisation with preservative — **WITHOUT**

VI. STOCKAGE ET CONSERVATION / STORAGE AND 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.
A utiliser 6 mois après ouverture.

Store the products in original containers, well closed, protected from air, light, and at moderate temperatures (max. 15 ° C) in a cool room.
After 6 months, in storage conditions described above, there may be a decline in flavour content or a slight coloration of the water. Similary for not stabilized floral waters, biological changes may occur.
Use 6 months after opening.

VII. CONDITIONS DE VENTE / CONDITIONS OF SALES

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.

The quality of each batch is controlled by the analytic laboratory of the company. This does not exempt customers to run their own analysis (bacteriological, pesticides etc…) upon reception of the commodity and befor incorporation into a finished product. After reception of commodity and within a period of 15 (fifteen) days, without any news from the customer-side our ingredients will be considered as validated and accepted by the customer. In this case, no return of products will be accepted.

VIII. 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

Date de prélèvement / Sampling date	Personne chargée du prélèvement / Person in charge of sampling
01/10/2021	AL
Date de résultat d'analyse / Analysis result date	Analyses réalisées par / Person in charge of analyses
06/10/2021	AP
Catégorie échantillon / Sampling type	Analyse cosmétique / Cosmetic Analysis

	Résultats / Results	Spécifications / Specifications	Normes / Standards
Flore totale aérobie / total aerobic flora	**<100**	UFC/g < 1 000	ISO 21149
Levures / yeast Moisissures / moulds	**<100**	UFC/g < 100	ISO 16212

CONCLUSION

☒	**Conforme /Compliant**	☐	~~Non Conforme / Non Compliant~~

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 : 06/10/2021

Visa et signature : A. PIROELLE
Responsable Production / Production Manager