

HUILE VEGETALE / VEGETABLE OIL

**AVOCAT BIO /**  
**ORGANIC AVOCADO****Référence produit / Product reference: FLV025**

Number of pages: 2

VERSION 05/2013

**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 : [qualite@florihana.com](mailto:qualite@florihana.com)

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

**Nom du produit / Product's name:** Huile végétale d'AVOCAT BIO /  
Vegetable oil of ORGANIC AVOCADO  
**Référence interne / Internal reference:** FLV025  
**Législation :** Substance 100% pure et naturelle / Matter 100% pure and natural  
**Nom INCI / INCI name:** PERSEA GRATISSIMA OIL  
**Nom botanique / Botanical name:** Persea gratissima

**N°CAS TSCA** : -  
**N°CAS EINECS** : 8024-32-6  
**N°EINECS** : 232-428-0  
**N°FEMA** : -  
**N°FDA** : -  
**N°CoE:** : -  
**AFNOR** : -

**3. MODE D'OBTENTION / PRODUCTION MODE**

L'huile végétale est obtenue par pression à froid des fruits de Persea gratissima  
Origine de la plante : Nouvelle Zélande, Kenya, Afrique du Sud

The vegetable oil is obtained by cold pressing from fruits of Persea gratissima  
Origin of plant: New Zealand, Kenya, South Africa

**4. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES ET PHYSIQUES / PHYSICAL AND ORGANOLEPTIC CHARACTERISTIC**

**Couleur :** Vert à brun  
**Odeur :** Caractéristique

**Color:** Green to brown  
**Odor:** Characteristic

**Densité à 20°C** : [0.910 – 0.918]  
**Indice de peroxyde (meqO2/Kg)** : ≤ 10  
**Indice d'acide (mg KOH/g)** : ≤ 10  
**Point éclair** : > 175°C  
**pH à 20°C** : Non applicable

**Density at 20°C** : [0.910 – 0.918]  
**Peroxyde value (meqO2 / Kg)** : ≤ 10  
**Acide index (mg KOH / g)** : ≤ 10  
**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 oléique	( 45 à 75 % )
Acide palmitique	( 15 à 25 % )
Acide linoléique	( 5 à 16 % )
Acide palmitoléique	( 3 à 12 % )

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 des 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.

D.L.U. 18 mois à partir de la date de fabrication

D.L.E : 18 month from manufacturing date

## 7. TRANSPORT

Non règlementé / Not regulated

Code douanier / Customs rate code

15 15 90 60

**Biologique : produit issu de l'agriculture biologique certifiés par Ecocert FR-BIO-01, Jas certifié par Control Union BV.**

**Matière première certifiée par ECOCERT FR-BIO-01**

**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, Jas certified by Control Union BV.**

**Raw materials certified by Ecocert FR-BIO-01**

**100% ingredients from natural origin**

**100% of the total ingredients are from organic farming**

NOMBRE DE PAGE : 2

FIN DU DOCUMENT / END

