

HUILE VEGETALE / VEGETABLE OIL

**RICIN BIO /**  
**ORGANIC CASTOR OIL****Référence produit / Product reference: FLV044**

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 090609 - Fax : 04 93 098685  
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 de RICIN BIO /  
Vegetable oil of ORGANIC CASTOR OIL

**Référence interne / Internal reference:** FLV044

**Législation :** Substance 100% pure et naturelle / Matter 100% pure and natural

**Nom INCI / INCI name:** RICINUS COMMUNIS SEED OIL

**Nom botanique / Botanical name:** Ricinus communis

N°CAS TSCA : -  
N°CAS EINECS : 8001-79-4  
N°EINECS : 232-293-8  
N°FEMA : -  
N°FDA : -  
N°CoE: : -  
AFNOR : -

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

L'huile végétale est obtenue par pression à froid des  
graines de Ricinus communis.  
Origine de la plante : Inde

The vegetable oil is obtained by cold pressing from  
seeds of Ricinus communis.  
Origin of plant: India

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

**Couleur :** Jaune  
**Odeur :** caractéristique

**Color:** Yellow  
**Odor:** characteristic

**Densité à 20°C :** [0.950 – 0.970]  
**Indice de réfraction à 20°C :** [1.430 – 1.490]  
**Indice de peroxyde (meqO<sub>2</sub>/Kg) :** ≤ 10  
**Indice d'acide (mg KOH/g) :** ≤ 2  
**Point éclair :** ≥ 175°C  
**pH à 20°C :** Non applicable

**Density at 20°C :** [0.950 – 0.970]  
**Refractive index at 20°C :** [1.430 – 1.490]  
**Peroxyde value (meqO<sub>2</sub> / Kg) :** ≤ 10  
**Acide index (mg KOH / g) :** ≤ 2  
**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 ricinoléique (20:2)	85.0 à 92.0 %
Acide oléique (18:1)	2.5 à 6.0 %
Acide linoléique (18:2)	≤ 10%

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 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.

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

D.L.E : 18 month from manufacturing date

## 7. TRANSPORT

Non réglementé / 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



Control Union  
Certifications