



HYDROLAT / FLORAL WATER

**HYDROLAT DE GERANIUM BIO /**  
**ORGANIC GERANIUM FLORAL WATER****Référence produit / Product reference: N° FLH061**

Fiche actualisée le 14/09/2021

**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 : [labo.production@florihana.com](mailto:labo.production@florihana.com)

**2. IDENTIFICATION DE LA SUBSTANCE / IDENTIFICATION OF THE SUBSTANCE****Nom du produit / Product's name :****HYDROLAT DE GERANIUM BIO / ORGANIC GERANIUM FLORAL WATER****Référence Interne / internal reference : FLH061****Législation**

Biologique : produit issus de l'agriculture biologique certifiés par Ecocert FR-BIO-01, NOP/USDA, JAS certifié par Control Union BV.

Organic: 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% du total des ingrédients sont issus de l'Agriculture Biologique

100% ingredients from natural origin  
 100% of the total ingredients are from organic farming



Substance 100% pure et naturelle / Matter 100% pure and natural

**INCI :** PELARGONIUM GRAVEOLENS FLOWER WATER**CAS EINECS :** 8000-46-2**CAS TSCA :** 90082-51-2**N° EINECS :** 290-140-0**3. MODE D'OBTENTION / PRODUCTION MODE**

L'hydrolat de GERANIUM est obtenu par distillation à la vapeur Sommités fleuries de Pelargonium X asperum Ehrhart ex Willdenow  
 Pourcentage de matière première fraîche: 120 %

Organic GERANIUM floral water is obtained by steam distillation from the Flowering Tops of Pelargonium X asperum Ehrhart ex Willdenow  
 Percentage of fresh raw material: 120%

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

Origin of plant: Morocco  
 Origin of the distillation: France



**4. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES ET PHYSIQUES**

<b>Couleur</b> : limpide, incolore	<b>Color</b> : clear, colorless
<b>Odeur</b> : odeur caractéristique	<b>Odor</b> : characteristic smell
<b>Utilisation</b> : cosmétique et alimentaire	<b>Use</b> : cosmetics and foods
<b>Densité à 20°C</b> : 1.000	<b>Density at 20 ° C</b> : 1.000
<b>Indice de réfraction à 20° C</b> : 1.330-1.340	<b>Refractive index at 20 ° C</b> : 1.330-1.340
<b>PH à 20° C</b> : 3.0 à 9.5	<b>pH 20 ° C</b> : 3.0 to 9.5

**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 / <i>total aerobia flora</i>	UFC/g < 1 000	ISO 21149
Levures / <i>yeast</i>	UFC/g < 100	ISO 16212
Moisissures / <i>moulds</i>	UFC/g < 100	ISO 16212

**6. STABILISATION / STABILITY**

**Stabilité bactériologique** : filtration à 0.45µ 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.

**Bacteriological stability**: filtration at 0.45µ puis 0.2µ during manufacture in order to avoid bacteriological flora contamination. The product must be manipulated with caution.

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

**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 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

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.  
Use 6 months after opening