

 FLORIHANA	FICHE TECHNIQUE TECHNICAL DATA SHEET	FORM-005-A	Page 1 sur 2
JE INTERNATIONAL		Date d'entrée en vigueur : 08/06/2011	

HYDROLAT / FLORAL WATER

HYDROLAT DE GENEVRIER BIO / ORGANIC JUNIPER FLORAL WATER

Référence produit / Product reference: N° FLH002

Fiche actualisée le 10/10/2022

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

2. IDENTIFICATION DE LA SUBSTANCE / IDENTIFICATION OF THE SUBSTANCE

Nom du produit / Product's name :

HYDROLAT DE GENEVRIER BIO / ORGANIC JUNIPER FLORAL WATER

Référence Interne / internal reference : FLH002

Législation

Biologique : produit issus de l'agriculture biologique certifiés par Ecocert FR-BIO-01, NOP/USDA, JAS certifié par Control Union BV. Conforme au futur référentiel COSMOS 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. Consistent with the future referential COSMOS. 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 :

JUNIPERUS COMMUNIS FRUIT/LEAF WATER

CAS EINECS :

84603-69-0

N° EINECS :

283-268-3

Substance

Arôme naturel

3. MODE D'OBTENTION / PRODUCTION MODE

L'hydrolat de GENEVRIER est obtenu par distillation à la des baies et rameaux de Genévrier, Juniperus communis.

Pourcentage de matière première fraîche: 100%

Origine de la plante : France

Origine de la distillation : France

Organic JUNIPER floral water is obtained by steam distillation of berries and branches of Juniperus communis.

Percentage of fresh raw material: 100%

Origin of plant: France

Origin of the distillation: France

 FLORIHANA	FICHE TECHNIQUE TECHNICAL DATA SHEET	FORM-005-A	Page 2 sur 2
		Date d'entrée en vigueur : 08/06/2011	
JE INTERNATIONAL			

4. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES ET PHYSIQUES

Couleur : limpide, incolore	Color : clear, colorless
Odeur : odeur caractéristique	Odor : characteristic smell
Utilisation : alimentaire	Use : foods
Densité à 20°C : 1.000	Density at 20 ° C : 1.000
Indice de réfraction à 20° C : 1.330-1.340	Refractive index at 20 ° C : 1.330-1.340
PH à 20° C : 3.0 à 9.0	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 / <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 0.45µm puis 0.2µm 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 0.45µm puis 0.2µm 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 if customer requested it

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.

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.

A utiliser 6 mois après ouverture

Use 6 months after opening