



HYDROLAT / FLORAL WATER

HYDROLAT DE MYRTE BIO /
ORGANIC MYRTLE FLORAL WATER**Référence produit / Product reference: N° FLH051**

Fiche actualisée le 07/04/2020

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 MYRTE BIO / ORGANIC MYRTLE FLORAL WATER****Référence Interne / internal reference : FLH051****Législation**

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

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.

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 : MYRTUS COMMUNIS LEAF WATER**CAS EINECS :** 84082-67-7**CAS TSCA :** -**N° EINECS :** 282-012-8**Substance** Arôme naturel**3. MODE D'OBTENTION / PRODUCTION MODE**

L'hydrolat de MYRTE est obtenu par distillation à la vapeur des feuilles.
 Pourcentage de matière première fraîche: 120 %

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

Organic MYRTLE floral water is obtained by steam distillation of the leaf.
 Percentage of fresh raw material: 120%

Origin of plant: France
 Origin of the distillation: France

**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 9.5**pH 20 ° C**: 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 0.8µ 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 0.8µ 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.

Keep the product in original containers, well closed, and protected from air, light, and at moderate temperatures (max. 15 ° C) in a cool room.

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.

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