

HUILE VEGETALE/ VEGETABLE OIL

## JOJOBA BIO / ORGANIC JOJOBA

Référence produit / Product reference: **FLV016**

Number of pages: 2

VERSION 06/2014

### 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 JOJOBA BIO /  
Vegetable oil of ORGANIC JOJOBA

Référence interne / Internal reference: FLV016

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

Nom INCI / INCI name: SIMMONDSIA CHINENSIS (JOJOBA) SEED OIL

Nom botanique / Botanical name: Simmondsia chinensis

N°CAS TSCA : -  
N°CAS EINECS : 90045-98-0  
N°EINECS : 289-964-3  
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 Simmondsia chinensis  
Origine de la plante : Tunisie / Argentine / Madagascar

The vegetable oil is obtained by cold pressing from fruits of Rosa rubiginosa  
Origin of plant: Tunisia / Argentina / Madagascar

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

**Couleur** : Jaune clair à orangé  
**Odeur** : caractéristique

**Color**: Light yellow to orange  
**Odor**: characteristic

**Densité à 20°C** : [0.860 – 0.875]  
**Indice de réfraction à 20°C** : [1.300 – 1.500]  
**Indice de peroxyde (meqO2/Kg)** : ≤ 7  
**Indice d'acide (mg KOH/g)** : ≤ 2.5  
**Point éclair** : ≥ 175°C  
**pH à 20°C** : Non applicable

**Density at 20°C** : [0.860 – 0.875]  
**Refractive index at 20°C** : [1.300 – 1.500]  
**Peroxyde value (meqO2 / Kg)** : ≤ 7  
**Acide index (mg KOH / g)** : ≤ 2.5  
**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 palmitique (16.0)	0.2 à 3.0 %
Acide palmitoléique (16.1)	0.05 à 3.0 %
Acide oléique (18.1)	5.0 à 16.0 %
Acide eicosanoïque (20.1)	65.0 à 90.0 %
Acide nervonique	0.5 à 10.0 %

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 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 Certifications.**

**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 Certifications.**

**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

