

 <b>FLORIHANA</b> DISTILLERIE	<b>FICHES TECHNIQUES</b> <b>TECHNICAL DATA SHEETS</b>	15-5-ENR-002 v2	Page <b>1</b> sur <b>3</b>
		Date d'application : 05/05/2022	
		Date de révision : 29/01/2024	

**HUILE DE MACERATION / MACERATED OIL**

# **MILLEPERTUIS BIO /** **ORGANIC ST JOHN'S WORT**

**Référence produit / Product reference: FLM004**

Number of pages: 3

VERSION 04/11/2019

## 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:** HUILE DE MACÉRATION BIO - MILLEPERTUIS /  
 ORGANIC MACERATED OIL - ST JOHN'S WORT

**Référence interne / Internal reference:** FLM004

**Législation :** Substance 100% naturelle / Matter 100% natural

**Nom INCI :** OLEA EUROPAEA FRUIT OIL AND HYPERICUM PERFORATUM FLOWER/TWIG EXTRACT AND TOCOPHEROL

Caractérisation chimique - Code d'identification / Chemical characterization - Identification number(s) :				
Nom INCI / INCI name	Nom botanique / Botanical name	Ingrédient BIO	N°CAS EINECS	N°EINECS
HYPERICUM PERFORATUM FLOWER/TWIG EXTRACT	Hypericum perforatum L.	OUI	84082-80-4	282-026-4
OLEA EUROPAEA FRUIT OIL	Olea europaea L.	OUI	8001-25-0	232-277-0
TOCOPHEROL	/	NON	59-02-9	200-412-2

## 3. MODE D'OBTENTION / PRODUCTION MODE

Macérat huileux obtenu par macération des sommités fleuries d'*Hypericum perforatum* L. Biologique fraîchement récolté dans de l'huile d' Olive Vierge Biologique  
 Origine : France

Macerate oil obtained by maceration of the flowering tops of *Hypericum perforatum* L. Organic freshly harvested in the Olive Oil Virgin Organic

Origin: France

 <b>FLORIHANA</b> DISTILLERIE	<b>FICHES TECHNIQUES</b> <b>TECHNICAL DATA SHEETS</b>	15-5-ENR-002 v2	Page 2 sur 3
		Date d'application : 05/05/2022	
		Date de révision : 29/01/2024	

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

**Couleur** : Rouge

**Odeur** : Caractéristique de l'Olive

**Densité à 20°C** : 0.905– 0.925

**Indice de réfraction à 20°C** : 1.460 - 1.480

**Point éclair** :  $\geq 100^{\circ}\text{C}$

**pH à 20°C** : Non applicable

**Indice de peroxyde (meqO<sub>2</sub>/Kg)** :  $\leq 75$

**Color**: Red

**Odor**: Characteristic of the Olive

**Density at 20°C** : 0.905 – 0.925

**Refractive index at 20°C** : 1.460 – 1.480

**Flash point** :  $\geq 100^{\circ}\text{C}$

**pH to 20°C** : Not applicable

**Peroxyde value (meqO<sub>2</sub>/Kg)** :  $\leq 75$

#### 5. PRINCIPAUX INGREDIENTS / MAIN INGREDIENTS

##### Principaux constituants en % d'Acides Gras / Main constituents in% of Fatty Acids

N.D. / N.A.

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 des containers d'origine, fermés, à l'abri de l'air, de la lumière, à une température modérée (max. 15°C) et stable.

D.L.U. : 4 ans à partir de la date de fabrication

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.E : 4 years from manufacturing date

#### 7. TRANSPORT

Non réglementé / Not regulated

Code douanier / Customs rate code **1515.90.809000**

#### 8. INFORMATIONS ADDITIONNELLES / SPECIAL INDICATIONS

La présence de substances allergènes dans un produit fini doit être indiqué par voie d'étiquetage si leurs concentrations respectives dépassent 100 ppm dans un produit rincé et 10 ppm dans un produit non rincé (7ème amendement Directive cosmétique européenne 2003/15/CE)

Allergenes presents : AUCUN

Restrictions IFRA: Non réglementé

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.

The presence of the following allergen in a finished product must be indicated by way of labelling if their respective concentration exceeds 100 ppm in a rinsed product and 10 ppm in a product not rinsed. (7th amendment of Cosmetic Directive European 2003/15/EC).

Present allergens : NONE

IFRA restrictions: Not regulated

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.

**Certifié biologique par Ecocert Greenlife selon le référentiel COSMOS disponible sur**

<http://COSMOS.ecocert.com>

**JAS Certifié par Control Union BV.**

**100% des ingrédients sont d'origine naturelle**

**99.8% du total des ingrédients sont issus de l'Agriculture Biologique**

**Certified organic by Ecocert Greenlife with referential COSMOS available at <http://COSMOS.ecocert.com>**

**Jas certified by Control Union BV.**

**100% ingredients from natural origin**

**99.8% of the total ingredients are from organic farming**

 <b>FLORIHANA</b> DISTILLERIE	<b>FICHES TECHNIQUES</b> <b>TECHNICAL DATA SHEETS</b>	15-5-ENR-002 v2	Page <b>3</b> sur <b>3</b>
		Date d'application : 05/05/2022	
		Date de révision : 29/01/2024	

**NOMBRE DE PAGE : 3**

**FIN DU DOCUMENT / END**

