



HUILE VEGETALE / VEGETABLE OIL

Pépin de Raisin Raffinée et Désodorisée /**Grape Seed Refined and Desodorized****Référence produit / Product reference: FLV026**

Number of pages: 2

VERSION 28/07/2020

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 : laboqualite@florihana.com

2. IDENTIFICATION DE LA SUBSTANCE / IDENTIFICATION OF THE SUBSTANCE

Nom du produit / Product's name: Huile végétale de PEPIN DE RAISIN Raffinée and Désodorisée /
Vegetable oil of GRAPE SEED Refined and Desodorized

Référence interne / Internal reference: FLV026

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

Nom INCI / INCI Name: VITIS VINIFERA SEED OIL

Nom botanique / Botanical name: Vitis Vinifera L.

N°CAS : 84929-27-1
N°EINECS : 284-511-6
N°FEMA : -
N°FDA : -
N°CoE: : -
AFNOR : -

3. MODE D'OBTENTION / PRODUCTION MODE

L'huile végétale est obtenue par pression des pépins de Vitis Vinifera L. L'huile est ensuite raffinée et désodorisée.

Origine de la plante : France

The vegetable oil is obtained by pressing from the seeds of Vitis Vinifera L. Then the oil is refined and desodorized.

Origin of plant: France

4. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES ET PHYSIQUES / PHYSICAL AND ORGANOLEPTIC CHARACTERISTIC

Couleur : Jaune pâle à vert clair
Odeur : Caractéristique, presque inodore

Color: Light yellow to light green
Odor: Characteristic, almost odorless

Densité à 20°C : [0.910 – 0.930]
Indice de réfraction à 20°C : [1.466 – 1.486]
Indice de peroxyde (meqO2/Kg) : ≤ 5
Indice d'acide (mg KOH/g) : ≤ 1
Point éclair : ≥ 175°C
pH à 20°C : Non applicable

Density at 20°C : [0.910 – 0.930]
Refractive index at 20°C : [1.466 – 1.486]
Peroxide value (meqO2 / Kg) : ≤ 5
Acid index (mg KOH / g) : ≤ 1
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	(3 – 10)
Acide stéarique	(2 – 6)
Acide oléique	(12 – 30)
Acide linoléique	(50 – 78)
Acide myristique	(≤ 1.0)
Acide linoléique	(≤ 2.0)
Acide arachidique	(≤ 0.5)
Acide gadoléique	(≤ 0.5)

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.

D.L.U. 3 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 : 3 years from manufacturing date

7. TRANSPORT

Non réglementé / Not regulated

Code douanier / Customs rate code **151590809000**

100% des ingrédients sont d'origine naturelle

100% ingredients from natural origin

NOMBRE DE PAGE : 2

FIN DU DOCUMENT / END