

 <b>FLORIHANA</b> DISTILLERIE	<b>FICHE DE TECHNIQUE</b> <b>TECHNICAL DATA SHEET</b>	15-5-ENR-003 v1	Page 1 sur 2
		Date d'application : 30/06/2023	
		Date de révision : 16/09/2024	

EXTRAIT CO2 / CO2 EXTRACT

# PEPIN DE MÛRE BIO / ORGANIC BLACKBERRY SEED

**Référence produit / Product reference: FLEX050**

Number of pages: 4

VERSION 16/09/2024

## 1. IDENTIFICATION DE LA SOCIETE / IDENTIFICATION OF THE COMPANY

JE INTERNATIONAL / DISTILLERIE FLORIHANA  
Les Grands Prés  
06460 Caussols  
France  
Tel : +33 4 93 09 06 09  
Fax : +33 4 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:** Extrait CO<sub>2</sub> PEPIN DE MÛRE BIO / CO<sub>2</sub> Extract of ORGANIC BLACKBERRY SEED

**Référence interne / Internal reference:** FLEX050

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

**Nom INCI / INCI name:** RUBUS FRUTICOSUS FRUIT EXTRACT

**Nom botanique / Botanical name:** Rubus Fruticosus

**N°CAS EINECS** : 84787-69-9

**N°EINECS** : 284-110-6

## 3. MODE D'OBTENTION / PRODUCTION MODE

L'extrait est obtenue par extraction au CO<sub>2</sub> supercritique des graines de *Rubus Fruticosus*

Origine de la plante : Allemagne

Origine de l'extraction : France

Extract is obtained by supercritical fluid extraction with CO<sub>2</sub> of the seeds of *Rubus Fruticosus*

Origin of plant : Germany

Origin of extraction : France

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

**Couleur :** Vert

**Odeur :** Caractéristique

**Aspect :** Solide à liquide

**Color:** Green

**Odor:** Characteristic

**Aspect :** Solid to liquid

 <b>FLORIHANA</b> DISTILLERIE	<b>FICHE DE TECHNIQUE</b>  <b>TECHNICAL DATA SHEET</b>	15-5-ENR-003 v1	Page 2 sur 2
		Date d'application : 30/06/2023	
		Date de révision : 16/09/2024	

## 5. INFORMATIONS REGLEMENTAIRES / REGULATORY INFORMATION

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

Acide palmitique	(≤7.0 %)
Acide stéarique	(≤8.0 %)
Acide Arachidique	(≤3.0 %)
Acide palmitoléique	(≤2.0 %)
Acide oléïque	(5.0 – 30.0 %)
Acide linoléïque	(5.0 – 70.0 %)
Acide alpha-linolénique	(≤35.0 %)

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.

Au-delà de 3 ans, dans les conditions de conservations décrites ci-dessus, il peut se produire une diminution de la teneur en substances aromatiques ou une légère coloration du produit.

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 3 years, in storage conditions described above, there may be a decline in flavoring or a slight coloration.

## 7. TRANSPORT

Non réglementé / Not regulated

Code douanier / Customs rate code **151590809000**

**Biologique : produit issu de l'agriculture biologique certifiés par Ecocert FR-BIO-01, JAS certifié par Control Union BV.**

**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 BV.**

**Raw materials certified by Ecocert FR-BIO-01**

**100% ingredients from natural origin**

**100% of the total ingredients are from organic farming**

**NOMBRE DE PAGES : 3**

**FIN DU DOCUMENT / END**

