 <b>FLORIHANA</b>	BULLETINS ANALYTIQUES HYDROLATS :	<b>FORM-015-B</b>	Page 1 sur 3
<b>JE INTERNATIONAL</b>	ANALYSIS DATA: HYDROLAT	Date d'entrée en vigueur / taking effect : 06/03/2019	

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

DISTILLERIE FLORIHANA / JE INTERNATIONAL

Les Grands Prés - 06460 Caussois France

Tel : 04 93 09 06 09

Fax : 04 93 09 86 85

Les informations sont consultables sur le site / See informations

<https://www.florihana.com/>


E-mail : [labo.production@florihana.com](mailto:labo.production@florihana.com)

## II. IDENTIFICATION DE LA SUBSTANCE / IDENTIFICATION OF THE SUBSTANCE

<b>Référence / Reference</b>	FLH025		
<b>Numéro de lot / Batch Number</b>	101019F		
<b>Nom du produit / Product's name</b>	HYDROLAT DE SAUGE OFFICINALE BIOLOGIQUE / ORGANIC SAGE OFICINALIS FLORAL WATER		
<b>Législation / Regulation</b>	<b>Biologique :</b>	<b>Organic:</b>	
	Produit issu de l'agriculture biologique certifié par Ecocert FR-BIO-01, NOP/USDA, JAS certifié par Control Union BV.	Products from organic farming certified by Ecocert FR-BIO-01, NOP/USDA, JAS certified by Control Union BV.	
	100.00% des ingrédients sont d'origine naturelle	100.00%	ingredients from natural origin
	100.00% du total des ingrédients sont issus de l'Agriculture Biologique	100.00%	of the total ingredients are from organic farming
	100.00% pur et naturel	100.00%	pure an natural



<b>INCI</b>	SALVIA OFFICINALIS WATER	
<b>CAS Number(s)</b>	8022-56-8	
<b>EC Number</b>	282-025-9	
<b>Mode d'obtention / production mode</b>	L'hydrolat est obtenu par distillation à la vapeur d'eau des sommités fleuries biologiques.	<b>The organic floral water is obtained by water distillation of organic flowering top.</b>
	Matière première sèche : 10 %	<b>Dry raw material : 10 %</b>
	Origine de distillation : France	<b>Distillated origin : France</b>

 <b>FLORIHANA</b>	BULLETINS ANALYTIQUES HYDROLATS :	<b>FORM-015-B</b>	<b>Page 2 sur 3</b>
	<b>JE INTERNATIONAL</b>	ANALYSIS DATA: HYDROLAT	<b>Date d'entrée en vigueur / taking effect : 06/03/2019</b>

### III. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES ET PHYSIQUES / ORGANOLEPTIC AND PHYSICAL PROPERTIES

Utilisation / Use	Cosmétique et Alimentaire / Cosmetic and Food	
Couleur / Color	Incolore / Colorless	Conforme / Conform
Odeur / Odor	Caractéristique / Characteristic	Conforme / Conform
Densité à 20°C / Density at 20 ° C	1,000	Conforme / Conform
Indice de réfraction à 20° C / Refractive index at 20°C	1,333	Conforme / Conform
pH à 20° C / pH at 20°C	3 ≤ pH ≤ 9	4.96

### IV. FILTRATION / FILTRATION

Stabilité bactériologique : filtration à 0.8µm puis 0.2µm lors de la fabrication pour éviter une prolifération bactériologique.

Bacteriological stability: filtration at 0.8µm then 0.2µm during manufacture in order to avoid bacteriological flora contamination.

### V. CONSERVATION / PRESERVATIVE

Stabilisation avec conservateur  
Stabilisation with preservative

**SANS  
WITHOUT**

### VI. 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 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.

**D.L.U. = 6 MOIS**

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 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.

**Shelf life: 6 months**

 <b>FLORIHANA</b>	BULLETINS ANALYTIQUES HYDROLATS :	<b>FORM-015-B</b>	<b>Page 3 sur 3</b>
	<b>JE INTERNATIONAL</b>	ANALYSIS DATA: HYDROLAT	<b>Date d'entrée en vigueur / taking effect : 06/03/2019</b>

### VII. CONDITIONS DE VENTE / TERMS OF SALE

La qualité de nos matières premières est contrôlée dans notre laboratoire. Ceci ne dispense pas le client de réaliser ses propres analyses (microbiologiques, pesticides etc...) dès réception de la marchandise et avant incorporation dans un produit fini. Dans un délai de 15 (quinze) jours après livraison de la commande, sans retour de la part du client, nos matières premières seront considérées comme validées et acceptées par le client. Aucune reprise de la marchandise par notre société ne sera alors envisageable.

Quality of each batch is controlled by the analytic laboratory of the company. This does not exempt customers to make his own analysis (bacteriological, pesticides etc...) once commodity arrived and before using it in a finished product. After reception of commodity and within a period of 15 (fifteen) days, without any news from the customer side, the ingredients will be automatically accepted by the customer. In this case, no returns will be accepted.

### VIII. ANALYSES BACTERIOLOGIQUES / BACTERIOLOGICAL ANALYSES

La qualité microbiologique de chaque lot est contrôlée par le laboratoire d'analyse de la société

The microbiological quality of each batch is controlled by the laboratory of the company

Date de prélèvement / Sampling date		Personne chargée du prélèvement / Person in charge of sampling	
11/10/2019		AL	
Date de résultat d'analyse / analysis results date		Analyses réalisées par / Person in charge of analysis	
16/10/2019		AP	
Catégorie échantillon / sampling type		Analyse cosmétique / cosmetic analyse	
Flore totale aérobie / total aerobic flora	<100	UFC/g < 1 000	ISO 21149
Levures / yeast	<100	UFC/g < 100	ISO 16212
Moisissures / moulds			
<b>CONCLUSION</b>			
<input checked="" type="checkbox"/> <b>CONFORME / CONFORM</b>		<input type="checkbox"/> <b>Non-Conforme / No Conform</b>	

Résultats satisfaisant le texte de référence pour les critères analysés. La déclaration de conformité ne tient pas compte des incertitudes de mesure.

Results are in accordance with regulated criteria of conformity. The declaration of conformity does not take into account measurement uncertainties.

Date : 16/10/2019

Visa et signature :

A. PRIOELLE

Responsable Production / Production Manager

