



**LAVENDER ORGANIC OIL****B0760****POUR DENREES ALIMENTAIRES, UTILISATION LIMITEE****IDENTIFICATION**

Huile essentielle naturelle obtenue par distillation exclusivement à partir de sommités fleuries fraîches et cultivées de *Lavandula angustifolia* Miller (Syn: *Lavandula officinalis* Chaix). \*

Pays de récolte et de fabrication : **BULGARIE**  
Biologique (reg.834/2007/EC) : Oui

**DONNEES ORGANOLEPTIQUES ET ANALYTIQUES**

Saveur et odeur : famille agreste / lavande, floral, fruité, frais, herbacé  
Apparence : liquide incolore à jaune clair  
Profil CG : conforme au standard  
(aire %) acétate de linalyle : 30-40%  
(aire %) linalol : 25-38%  
Densité (D20/20) : 0.879-0.889  
Indice de réfraction (ND20) : 1.458-1.464

**LEGISLATION****• Inventaires:**

N° CAS TSCA Active, DSL, AICS, PICCS, KECI, IECSC, NZIoC, TCSI : 8000-28-0 \*  
N° CAS EINECS : 90063-37-9 (lié à 84776-65-8)  
N° ISHL : 11-(1)-691 \*  
N° CE : 289-995-2 (lié à 283-994-0)

**• Pour usage parfumerie et cosmétique:**

**Nom INCI (CosIng):** 100% LAVANDULA OFFICINALIS FLOWER OIL

**Nom INCI (PCPC):** 100% LAVANDULA ANGUSTIFOLIA (LAVENDER) OIL

Chine: INCI listé sur IECIC 30 Juin 2014

**• Pour usage alimentaire:**

N°FEMA: 2622 N° FDA: 182.20 N° COE: 257

Règlement CE N°1334/2008 :  
Liste des ingrédients : préparation aromatisante  
Composants limités dans les denrées alim : coumarine (0.040%)

**DUREE DE VIE ET STOCKAGE, PACKAGING**

Durée de vie : 24 mois, stocké à une température <25°C, dans les récipients d'origine fermés et protégés de l'air et de la lumière  
Point éclair : 78°C (coupe fermée)

Tous nos emballages sont approuvés pour le contact alimentaire.

**A usage industriel, non destiné à être consommé en l'état**

\*Données modifiées par rapport à la version précédente

**Date: 03/05/2019 – Version 2**

*Ces informations sont complétées au mieux de nos connaissances à la date indiquée sur le document et concerne le(s) produit(s) indiqué(s) ci-dessus et reste la propriété de l'émetteur. Les informations mentionnées restent confidentielles. Les informations ci-dessus sont données à titre indicatif seulement. Bien que le plus grand soin ait été pris pour garantir leur exactitude, l'évolution de la réglementation et des caractéristiques individuelles des produits peuvent nécessiter des modifications de spécifications ou rendre nécessaire le fait de décliner toute responsabilité ou garantie, exprimée ou implicite. Il appartient à l'utilisateur, sous sa responsabilité, de s'assurer des conditions et des possibilités d'utilisation du produit, en particulier à l'égard des lois et réglementations. Il est important de souligner que les certifications et les pratiques de fabrication et leur environnement sont relatifs à la classification (alimentaire-non-alimentaire) du produit. En cas de litige relatif à l'information communiquée en vertu des réglementations, seules les réglementations en vigueur prévaudront.*