

LAVENDER MAILLETTE ORGANIC OIL B7435**FOR FOOD, RESTRICTED USE****IDENTIFICATION**

Natural essential oil obtained by distillation exclusively from fresh flowering tops of cultivated *Lavandula angustifolia* Miller (Syn: *Lavandula officinalis* Chaix).

Country of gathering and manufacturing : **FRANCE**

Kosher : Yes

ORGANIC (reg.834/2007/EC) : Yes

ORGANOLEPTIC AND ANALYTICAL DATA

Flavour and odour : agrestic family / fruity, woody, fatty, spicy

Appearance : light yellow liquid

GC profile : conforms to standard

Specific gravity (D20/4) : 0.878-0.888

Refractive index (ND20) : 1.455-1.464

Optical rotation (α D20) : -12.5° to -7°

LEGISLATION**• Inventories:**

N° CAS TSCA Active, DSL, AICS, PICCS, KECI, IECSC, NZIoC, TCSI : 8000-28-0

N° ISHL : 11-(1)-691

N° CAS EINECS : 90063-37-9 (related to 84776-65-8)

N° EC : 289-995-2 (related to 283-994-0)

• For perfumery and cosmetic uses:

INCI name (CosIng): 100% LAVANDULA OFFICINALIS FLOWER OIL

INCI name (PCPC): 100% LAVANDULA ANGUSTIFOLIA (LAVENDER) OIL

China: INCI listed in IECIC 30 June 2014

• For food use:

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

EC REGULATION N°1334/2008

Ingredients : flavouring preparation

Restricted components in foodstuffs : coumarin (0.183%), beta-thuyone (0.004%) *

SHELF LIFE AND STORAGE, PACKAGING

Shelf life : 24 months, stored at a temperature < 25°C, in closed original containers and protected from air and light.

Flash point : 78°C (closed cup)

All our packaging are approved for food contact.

Product for industrial use only, do not ingest as such

* Amended data compared with our previous version

Issue date: 09/10/2019 – Version 7

This data sheet is completed to the best of our knowledge at the indicated date about above product(s) and remains the property of the issuer. As such the given information remains confidential.

The information above is given for guidance only. Although the greatest care has been taken to ensure its accuracy, changing regulations and individual product characteristics may require specification modifications or make it necessary to disclaim any warranty, expressed or implied, or liabilities. It belongs to the user, under his responsibility, to ensure the conditions and possibilities of use of the product(s), in particular with regard to laws and regulations. It's important to remind that the certifications and the manufacturing practices and environment are related to the grade (food/non-food) of the products. In case of dispute relating to the information communicated pursuant to regulations, only regulations in force shall prevail.

LAVENDER MAILLETTE ORGANIC OIL **B7435**

POUR DENREES ALIMENTAIRES, UTILISATION LIMITEE

IDENTIFICATION

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

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

DONNEES ORGANOLEPTIQUES ET ANALYTIQUES

Saveur et odeur : famille agreste / fruité, boisé, gras, épice
Apparence : liquide jaune clair
Profil CG : conforme au standard
Densité (D20/4) : 0.878-0.888
Indice de réfraction (ND20) : 1.455-1.464
Pouvoir rotatoire (α D20) : -12.5 à -7°

LEGISLATION

• Inventaires:

N° CAS TSCA Active, DSL, AICS, PICCS, KECI, IECSC, NZIoC, TCSI : 8000-28-0
N° ISHL : 11-(1)-691
N° CAS EINECS : 90063-37-9 (lié à 84776-65-8)
N° EC : 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

China: INCI listed in IECIC 30 June 2014

• Pour usage alimentaire:

N° GRAS/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 (0.183%), bêta-thuyone (0.004%) *

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: 09/10/2019 – Version 7

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.