

LAVENDER BULGARIA OIL

F1712

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**
Casher : Oui
Halal : Oui

DONNEES ORGANOLEPTIQUES ET ANALYTIQUES

Saveur et odeur : famille agreste / lavande, floral, fruité, frais, herbacé
Apparence : liquide jaune clair *

Profil CG : conforme au standard
(% aire) linalyl acetate : 30-42%
Densité (D20/20) : 0.879-0.888
Indice de réfraction (ND20) : 1.459-1.463

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° 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 (0.053%), estragol (0.002%)

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 6

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.