

BLACK PEPPER OIL**F2079****FOR FOOD, RESTRICTED USE****IDENTIFICATION**

Natural essential oil obtained by distillation exclusively from dried black peppercorns of cultivated Pepper (*Piper nigrum L.*).

Country of gathering and manufacturing : **MADAGASCAR**

ORGANOLEPTIC AND ANALYTICAL DATA

Flavour and odour	: spicy family / peppercorns, zesty, woody	*
Appearance	: light yellow to light blue green liquid	*
GC profile	: conforms to standard	
Specific gravity (D20/20)	: 0.865-0.890	
Refractive index (ND20)	: 1.478-1.492	

LEGISLATION

- **Inventories:**
N° CAS TSCA Active, DSL, AICS, PICCS, KECI, IECSC, ISHL, NZIoC, TCSI : 8006-82-4 *
- N° CAS EINECS : 84929-41-9
- N° EC : 284-524-7
- **for perfumery and cosmetic uses:**
INCI name (CosIng): 100% PIPER NIGRUM FRUIT OIL
INCI name (PCPC): 100% PIPER NIGRUM (PEPPER) FRUIT OIL
China: INCI listed in IECIC 30 June 2014
- **for food use:**
N° GRAS/FEMA: 2845 N° FDA: 182.20 N° COE: 347

EC REGULATION N°1334/2008 :
Ingredients : flavouring preparation
/
Restricted components in foodstuffs : /

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 : + 49°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: 06/06/2019 – Version 2

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.

BLACK PEPPER OIL**F2079****POUR DENREES ALIMENTAIRES, UTILISATION LIMITEE****IDENTIFICATION**

Huile essentielle naturelle obtenue par distillation exclusivement à partir de grains séchés de poivre noir cultivé (*Piper nigrum L.*).

Pays de récolte et de fabrication : **MADAGASCAR**

DONNEES ORGANOLEPTIQUES ET ANALYTIQUES

Saveur et odeur	: famille épicée / poivré, zesté, boisé	*
Apparence	: liquide jaune clair à vert bleu clair	*
Profil CG	: conforme au standard	
Densité (D20/20)	: 0.865-890	
Indice de réfraction (ND20)	: 1.478-1.492	

LEGISLATION**• Inventaires:**

N° CAS TSCA Active, DSL, AICS, PICCS, KECI, IECSC, ISHL, NZIoC, TCSI	: 8006-82-4	*
N° CAS EINECS	: 84929-41-9	
N° EC	: 284-524-7	

• Pour usage parfumerie et cosmétique:

Nom INCI (CosIng): 100% PIPER NIGRUM FRUIT OIL

Nom INCI (PCPC): 100% PIPER NIGRUM (PEPPER) FRUIT OIL

Chine: INCI listé sur IECIC 30 Juin 2014

• Pour usage alimentaire:

N° GRAS/FEMA: 2845 N° FDA: 182.20 N° COE: 347

Règlement CE N°1334/2008 :
Liste des ingrédients : préparation aromatisante

Composants limités dans les denrées alim : /

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 : + 49°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: 06/06/2019 – 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.