

FLEUR D'ORANGER Phenox (*Citrus aurantium var amara*)*

Date: 18/06/2021 FR v03

Produit	
Code Produit	HYD10005
Nom botanique	<i>Citrus aurantium var amara</i>
Pays de fabrication	France (conditionnement, conservation, filtration)
Durée de vie	2 ans
Stockage	Emballage d'origine fermé, à l'abri de l'air, de la lumière et de la chaleur, à température ambiante dans un endroit sec. Stockage sous azote
Usage	Ingrédient pour cosmétiques Uniquement pour usage industriel

Données analytiques

Monographie de référence

Interne

Paramètres organoleptiques

Couleur	Incolore à jaune pâle
Odeur	Caractéristique
Aspect	Liquide mobile limpide

Paramètres physicochimiques

Densité à 20°C (D20/20)	0,990 – 1,010
Indice de réfraction à 20°C (ND20)	1,330 – 1,340
Turbidité	< 5,0 NTU

Paramètres microbiologiques

Flore totale	< 1000 UFC/g
Levures/Moisissures	< 1000 UFC/g

Composition

INCI Cosing	INCI PCPC	N°CAS EINECS	N°CAS TSCA	N°CE	Origine géographique	Partie de la plante
CITRUS AURANTIUM AMARA FLOWER WATER	CITRUS AURANTIUM AMARA (BITTER ORANGE) FLOWER WATER	72968-50-4	8016-38-4	277-143-2	Tunisie	Fleur
PHENOXYETHANOL	PHENOXYETHANOL	122-99-6	122-99-6	204-589-7	Divers	/

* Données modifiées par rapport à la version précédente

Ce document est complété 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.

ORANGE BLOSSOM PHENOX (*Citrus aurantium* *var amara*)*

Date: 18/06/2021 EN v03

Product

Product Code	HYD10005
Botanical Name	<i>Citrus aurantium var amara</i>
Country of Manufacturing	France (packing, preservation, filtration)
Shelf life	2 years
Storage	In closed original containers and protected from air and light, at room temperature Storage under nitrogen
Use	Ingredient for cosmetic Only for industrial use

Product Analytical Data

Reference monography	Internal
Organoleptic parameters	
Colour	Colourless to light yellow
Odour	Characteristic
Appearance	Clear liquid
Physicochemical parameters	
Density at 20°C (D20/20)	0,990 – 1,010
Refractive index at 20°C (ND20)	1,330 – 1,340
Turbidity	< 5,00 NTU
Microbiological parameters	
Total aerobic count	< 1000 CFU/g
Yeast and Mould	< 1000 CFU/g

Composition

INCI Cosing	INCI PCPC	N°CAS EINECS	N°CAS TSCA	N°EC	Geographic origin	Part of the plant
CITRUS AURANTIUM AMARA FLOWER WATER	CITRUS AURANTIUM AMARA (BITTER ORANGE) FLOWER WATER	72968-50-4	8016-38-4	277-143-2	Tunisia	flower
PHENOXYETHANOL	PHENOXYETHANOL	122-99-6	122-99-6	204-589-7	Various	/

* Amended data compared with our previous version

This document 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.