

LAVANDE BIO (*Lavandula angustifolia* Miller)

Date: 10/08/2020 FR v01*

Produit

Code Produit	HYDA0034
Nom botanique	<i>Lavandula angustifolia</i> Miller (Syn : <i>Lavandula officinalis</i> Chaix)
Pays de fabrication	France
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.
Usage	Ingrédient pour cosmétique Uniquement pour usage industriel
Certifications	Certifié à 97,0% biologique par Ecocert Greenlife selon le référentiel COSMOS disponible sur http://COSMOS.ecocert.com 97,0% PPAI, 97,0%PPAI Bio, 0,75% CPAI, 0%CPAI Bio, 0%Synth



Données analytiques

Monographie de référence	Interne
Paramètres organoleptiques	
Couleur	Incolore à jaune clair
Odeur	Lavande
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	
DGAT	< 100 UFC/g
DMLT	< 100 UFC/g
Staphylococcus aureus	Absence /g
Pseudomonas aeruginosa	Absence /g
Candida albicans	Absence /g
E. coli	Absence /g

Composition

INCI Cosing	INCI PCPC	N°CAS EINECS	N°CAS TSCA	N°CE	Origine géographique	Partie de plante
LAVANDULA ANGUSTIFOLIA FLORAL WATER	LAVANDULA ANGUSTIFOLIA (LAVENDER) FLORAL WATER	90063-37-9	8000-28-0	289-995-2	France, Bulgarie	Sommité fleurie
LACTOBACILLUS FERMENT	LACTOBACILLUS FERMENT	68333-16-4	/	/	USA	/

*Données modifiées par rapport à la version précédente

Ce document est complété au mieux de nos connaissances à la date indiquée sur le produit indiqué 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.

LAVENDER ORG (*Lavandula angustifolia* Miller)

Date: 10/08/2020 EN v01*

Product

Product Code	HYDA0034
Botanical name	<i>Lavandula angustifolia</i> Miller (Syn : <i>Lavandula officinalis</i> Chaix)
Country of Manufacturing	France
Shelf life	2 years
Storage	In closed original containers and protected from air and light, at room temperature
Use	Ingredient for cosmetic Only for industrial use
Certifications	Certified as 97,0% organic by Ecocert Greenlife according to COSMOS standard available at http://COSMOS.ecocert.com 97,0% PPAI, 97,0%PPAI Bio, 0,75% CPAI, 0%CPAI Bio, 0% Synth



Product Analytical Data

Reference monography	Internal
Organoleptic parameters	
Colour	Colourless to light yellow
Odour	Lavender
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	< 5,0 NTU
Microbiological parameters	
DGAT	< 100 CFU/g
DMLT	< 100 CFU/g
Staphylococcus aureus	Absence /g
Pseudomonas aeruginosa	Absence /g
Candida albicans	Absence /g
E. coli	Absence /g

Composition

INCI Cosing	INCI PCPC	N°CAS EINECS	N°CAS TSCA	N°EC	Geographic origin	Part of the plant
LAVANDULA ANGUSTIFOLIA FLORAL WATER	LAVANDULA ANGUSTIFOLIA (LAVENDER) FLORAL WATER	90063-37-9	8000-28-0	289-995-2	France, Bulgaria	Flowering top
LACTOBACILLUS FERMENT	LACTOBACILLUS FERMENT	68333-16-4	/	/	USA	/

*Amended data compared with our previous version

This document is completed to the best of our knowledge at the indicated date about above product 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