	FICHE TECHNIQUE	**Date d'émission**: 10/09/2019
	HV OLIVE FRANCE BIOLOGIQUE	**Version**: 1.0 **Remplace la fiche**: 10/09/2019

RUBRIQUE 1: Identification de la substance/du mélange et de la société/l'entreprise

EXAFLOR
5 rue des Pyrénées
Boîte postale CP 30561
94653 Rungis Cedex - France
T +33 (0)1 41 73 23 10 - F +33 (0)1 41 73 23 19
exaflor@orange.fr - www.exaflor.fr

Nom : HV OLIVE FRANCE BIOLOGIQUE
Code du produit : OLIHV01_BIO
Provenance : France

RUBRIQUE 2: MODE D'OBTENTION

Production : Pression à froid des fruits d'Olea europaea

RUBRIQUE 3: SITUATION ADMINISTRATIVE

Nom botanique : Olea europaea L.
Dénomination INCI : OLEA EUROPAEA FRUIT OIL
N° CAS : 8001-25-0
N° CE 232-277-0
CEE : 309n

RUBRIQUE 4: Propriétés physiques et chimiques

État physique : Liquide.
Couleur : Jaune. Vert.
Odeur : Caractéristique.

Point d'éclair :
Densité relative : 0,9 - 0,93
Indice de réfraction :
Pouvoir rotatoire :
Solubilité : Insoluble dans l'eau.

Composition :
Acidité FFA (% acide oléïque): max 1
Indice de peroxyde (mEq O2 / kg): max 20

C16:0 Acide palmitique: 7,5 - 20 %
C16:1 Acide palmitoléique:< 3,5 %
C18:0 Acide stéarique: 0,5 - 5 %
C18:1 Acide oléique: 55 - 85 %
C18:2 Acide linoléique: 3,5 - 21 %
C18:3 Acide linolénique: max 1,0 %
C20:0 Acide arachidique : max 1
C20:1 Acide eicosénoïque: max 0,5 %

RUBRIQUE 5: Manipulation et stockage

Conditions de stockage : Maintenir le récipient fermé de manière étanche. Conservez dans un endroit à l'abri du feu. Sources de chaleur. Rayons directs du soleil.

Durée de stockage maximale : 18 mois A l'expiration de la DLUO, l'huile conserve toutes ses caractéristiques. Son mode de fabrication, de conditionnement, ainsi que les préconisations de stockage sont étudiés pour permettre, le cas échéant, une utilisation au-delà de cette date en revalidant les caractéristiques analytiques.

Température de stockage : <= 18 °C

Fiche Technique Exaflor
Ces informations sont basées sur nos connaissances actuelles et décrivent le produit pour les seuls besoins de la santé, de la sécurité et de l'environnement. Elles ne devraient donc pas être interprétées comme garantissant une quelconque propriété spécifique du produit