

Lavandula angustifolia

1. PRODUCTO / PRODUCT

Nombre común / Common name:

Lavanda fina /Lavender

Código y tipo de producto:
Product code and type:

OH0018 – Hidrolato ecológico.
OH0018 – Organic hydrolate.

Procedimiento de producción:
Production procedure:

El hidrolato ecológico de lavanda fina se obtiene por destilación indirecta al vapor de las sumidades floridas. / Organic Lavender hydrolate is obtained by indirect steam distillation of the flowering tops.

Parte de la planta / Part of the plant:

Sumidad florida. / Flowering top.

Porcentaje de materia prima fresca /
Percentage of fresh raw material:

100%

Origen de la planta / Origin of the plant:

Francia. / France.

Origen de la destilación / Distillation origin:

Francia. / France.

INCI : LAVANDULA ANGUSTIFOLIA FLOWER WATER

CAS : 90063-37-9

EINECS : 289-995-2

SUSTANCIA: Aroma natural. Producto obtenido de la agricultura ecológica, certificado por CAAE.
Substance: Natural aroma. Product obtained from organic agriculture, certified by CAAE.



Lavandula angustifolia

2. PROPIEDADES / PROPERTIES

2.1 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / ORGANOLEPTIC FEATURES:

Apariencia / Appearance:	Líquido. / Liquid.
Color/ Color:	Incoloro. / Colorless.
Olor / Smell:	Característico de la planta. / Characteristic of the plant.
Uso / Use :	Alimentario. / Food grade.

2.2 CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS / PHYSICAL AND CHEMICAL CHARACTERISTICS

Densidad relativa a 20°C / Density at 20°C:	1.000
Índice de refracción a 20 °C Refractive index at 20°C:	[1,330 a / to 1,340]
Flash point:	> 175° C
PH a 20 ° C / pH at 20° C :	3 a / to 6
Sustancias predominantes: Predominant substances:	Agua / Water Aceite esencial ecológico Organic essential oil

3. ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN STORAGE AND PRESERVATION

• Mantener el producto bien cerrado, protegido del aire y de la luz, a temperatura moderada y estable. Vida útil 6 meses tras la apertura, a partir de esta fecha y en condiciones de conservación adecuadas, pueden producirse pequeñas alteraciones, el agua puede perder sabor o adquirir un ligero color. / Keep the product tightly closed, protected from air and light, and at a moderate and stable temperature. Shelf life: 6 months after opening, after this date, minor alterations may occur under proper storage conditions, the water may lose flavor or acquire a slight color.

• Conserve el producto en su envase original, bien cerrado, protegido del aire y la luz, a temperatura moderada (máximo 15 °C) y en un lugar fresco. / Store the product in its original packaging, tightly closed, protected from air and light, at a moderate temperature (maximum 15°C) and in a cool place.

Lavandula angustifolia

- Estabilidad bacteriológica: Filtración a 0.45 μ y luego a 0.2 μ durante la fabricación para evitar la contaminación por flora bacteriológica. El producto debe manipularse con precaución. / Bacteriological stability: Filtration at 0.45 μ and then at 0.2 μ during manufacturing to prevent contamination by bacterial flora. The product should be handled with care.
- Sin conservantes, pero se puede añadir a petición del cliente. / No preservatives, but can be added at the customer's request.

4. TRANSPORTE / TRANSPORT

Nombre / Name:	No reglamentado. / Not regulated.
Número UN / UN number:	No reglamentado. / Not regulated.
Código aduanero / Customs Code:	3301 90 10 00
Clase de peligro / Hazard Class:	No reglamentado. / Not regulated.
Grupo de embalaje / Packing Group:	No reglamentado. / Not regulated.

OLEANTIS S.L.
C.I.F: ES B21674429
C/ Subirans nº 7, Local 1 • 04400 Alhama de Almería • Almería – SPAIN
Tels.: +34 950 09 07 14 • +34 603 28 68 33
info@oleantis.com • www.oleantis.com