



## SAS DIFFUSIONS AROMATIQUES

558 allée des parfums, Z.A. de la Festre Sud

Route de Grasse

06530 SAINT CÉZAIRE/SIAGNE

Tel : +33 (0)4 93 60 82 82 Fax : +33 (0)4 93 60 82 79

Site : [www.diffusions-aromatiques.fr](http://www.diffusions-aromatiques.fr) Mail : [contact@diffusions-aromatiques.fr](mailto:contact@diffusions-aromatiques.fr)

Edité le : 31/05/2021 par MGR

### Fiche Technique

## OLIVE ABSOLUE

Fournisseur SAS DIFFUSIONS AROMATIQUES

Reference: OLIVE ABSOLUE

### DESCRIPTION

**QUALITE :** Naturelle  
**MODE D'OBTENTION :** Extraction au solvant organique des fruits d'Olea europaea L. puis purification à l'Ethanol  
**NOM INCI :** OLEA EUROPAEA FRUIT

### DONNEES ANALYTIQUES

**Apparence :** Liquide  
**Odeur :** Boisée , Florale , Verte  
**POUVOIR ROTATOIRE (°) :** ND  
**Indice de réfraction 20°C :** [1.460 ; 1.470]  
**Densité relative (d20/20) :** [0.898 ; 0.918]  
**Couleur :** Vert  
**Point éclair :** > 62°C  
**Solubilité(s) :** /  
**INDICE DE PEROXYDES :** ND  
**POINT DE FUSION :** ND  
**PH :** ND  
**PURETE (%GC) :** ND

### DONNEES REGLEMENTAIRES

**INFORMATION ETHIQUE :** ND  
**TERPENOIDES :** /  
**SOLVANTS D'EXTRACTION RESIDUELS :** Contient : Etanol 2% ; Hexane : 0.001 %  
**SOLVANTS (%) :** /  
**ANTIOXYDANTS :** ND  
**ADDITIFS :** ND  
**CONSERVATEUR :** ND

### DONNEES TECHNIQUES

**Conditions de conservation :** CHAMBRE FROIDE. Conserver dans les emballages d'origines parfaitement hermétiques, entre 1 et 8°C. Après ouverture, à contrôler rapidement.  
**DATE DE REVISION :** 31/05/21  
**Durée de vie :** 12 mois, après ce délai, la qualité doit être contrôlée.

# OLIVE ABSOLUE

## **LEGISLATION :**

TARIF DOUANIER : 33012941

EINECS : 232-277-0

n° d'enregistrement REACH : exempted (imported or manufactured <1t/year)

COE : 232-277-0

FEMA : 4801

C.A.S : 8001-25-0