



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 Mail : 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