

FICHE TECHNIQUE

Indice : 8 25/05/2020

DESIGNATION : ELEM I HE
Référence :
Aspect : Liquide
Couleur : Incolore à jaune clair
Description :
Huile essentielle obtenue par entraînement à la vapeur ou hydrodistillation

CARACTERISTIQUES ANALYTIQUES

Densité relative 20/20°C	0,8500	0,8850
Indice de réfraction 20°C	1,4720	1,4850
Point éclair °C (coupe fermée)	+55,0°C	

CHIMIE

Indice de peroxyde en mmol/L	0,00	20,00
------------------------------	------	-------

DONNEES ANALYTIQUES ADDITIONNELLES

Masse volumique 20°C (g/cm ³)	0,8480	0,8830
Pouvoir rotatoire	+55,00°	+80,00°

VALEURS NUTRITIONNELLES (/100g):

Valeur calorique	Négligeable.
------------------	--------------

METAUX LOURDS

Teneur en Métaux lourds :	conforme à la réglementation en vigueur (R.UE 2023/915)
---------------------------	---

COMPOSES AROMATIQUES LIMITANTS

Réglement CE 1334/2008 ANNEXE I :	Absence de substances réglementées.
Réglement CE 1334/2008 Ann.III/IV :	Présence de substances ou matériaux de base réglementés.
Estragole naturel, environ :	0,0010%
Teneur en méthyl eugénol nat.max :	0,9000%
Ce produit contient des composants alimentaires.	, soumis à restrictions d'usage dans certaines denrées. Il convient de vérifier les conditions applicables.

ALLERGENES ALIM.(Reg. 1169/2011):

Absence d'allergène majeur	.
----------------------------	---

INDICATIONS :

Traitement ionisant :	Matière(s) première(s) non soumise(s) à ionisation.
-----------------------	---

STATUT RELIGIEUX

Statut Kosher Kof-K certificat valable jusqu'au :	Produit se conformant aux préceptes religieux 2024/12/31
--	---

FDA USA

Dérivé de	Vegetal
Proposé pour	Arômes
Type utilisation	Aromatisation
HTC (tarif douanier) USA	3301.29.5150
Ce produit ne contient pas de	Dérivés animaux

EUROPE STATUT OGM

Selon les Règl.CE 1829 & 1830/2003,
Selon les Règl.CE 1829 & 1830/2003,

ce produit n'entraîne aucune mention d'étiquetage relative aux OGM dans le produit fini.

INFORMATIONS GENERALES

Matière première issue d'animaux : Absence

NOMS INCi / IUPAC ET AUTRES

NOM INCi/CTFA	Canarium Luzonicum Gum
Nom CTFA/INCi :	Oil
Nom INCi (COSING) :	Canarium Luzonicum Gum
Nom INCi (COSING) suite :	Oil
Nom INCi Chine (IECIC) :	Canarium Commune Gum Oil

IDENTIFICATION BOTANIQUE OU ANIMALE

Origine du produit :	Végétale
Famille Botanique	Burseraceae
Nom botanique ou scientifique	Canarium luzonicum (Blume) A.Gray
Synonyme (autre)	Canarium commune
Partie de la plante utilisée :	Gomme

DEFINITION REGLEMENTAIRE DU PRODUIT

Définition selon Rég. 1334/2008/CE	Préparation aromatisante Art. 3 2 d)i) (source alim.)
21 CFR (FDA)	Naturel selon §101.22 (a)(3)
Norme ISO 9235:2021	Huile essentielle (entraînement à la vapeur d'eau)

ENREGISTREMENTS INVENTAIRES

Inventaire CAS :	Ingrédient(s) listé(s)
Inventaire-ToSCA - USA	Ingrédient(s) listé(s)
Europe : Inventaires C.E.	Ingrédient(s) listé(s)
Europe: Inventaires CE (autre)	Ingrédient(s) listé(s)
Inventaire AIIIC - AUSTRALIE	Ingrédient(s) listé(s)
Inventaire PICCS - PHILIPPINES	Ingrédient(s) listé(s)
COREE du SUD (ECL ou KECI)	Ingrédient(s) listé(s)
Invent. Exist. Chem. Subst. (Chine)	Ingrédient(s) listé(s)
Inventaire DSL - CANADA	Ingrédient(s) listé(s) DSL
Autre CAS	Ingrédient(s) listé(s)
Taiwan Chem. Substances Inv. (TCSI)	Ingrédient(s) listé(s)
Nlle Zelande Invent. Subs. Chimique	Ingrédient(s) listé(s)
Vietnam: National Chemical database	Ingrédient(s) listé(s)
Indust. Safety & Health Law (Japon)	Ingrédient(s) listé(s)
Japon METI / ENCS exempté	Ingrédient(s) listé(s)
Inventaire FEMA / GRAS - USA	Ingrédient(s) listé(s)
FDA Gras affirmed	Ingrédient(s) listé(s)
Conseil de l'Europe (blue book)	Ingrédient(s) listé(s)
Food Japanese Law	Ingrédient(s) listé(s)
Food Flavorings. GB 2760-2014 CHINE	Ingrédient(s) listé(s)
Food Flavorings KFDA Korea	Ingrédient(s) listé(s)
Enregistré REACH	Ingrédient(s) listé(s)
RIFM ID	Oui

N° D'ENREGISTREMENT INVENTAIRES

CAS N° :	8023-89-0
Autre No CAS :	9000-75-3 / 97675-63-3
Europe : Numéro C.E.	945-898-3
Europe: Autre numéro C.E.	232-557-2/307-636-0
FEMA N° :	2408
Food and Drug Administration No:	172.510

Conseil de l'Europe No:	104
N° ECL (Corée du Sud)	KE-27036
Indust. Safety & Health Law (Japon)	11-(1)-774
Food Flav. GB 2760-2014 CHINE code	N271
Nlle Zelande Invent. Subs. Chim. N°	8023-89-0
Food Flavoring KFDA Korea N°	97
N° Enregistrement REACH	01-2120735788-38-XXXX
Monographie(s) du RIFM N° :	589

ORIGINE GEOGRAPHIQUE DU PRODUIT

Pays de production du produit France

RECOMMANDATIONS D'USAGE

Usage conseillé : arômes et parfumerie
 Utilisable en aromatisation Europe Ce produit est autorisé en alimentation en Europe.
 Utilisable en aromatisation USA: Produit autorisé en alimentation aux USA (GRAS ou FDA)

VERIFICATION DU PRESENT DOCUMENT

Fiche technique révisée le : 06/11/2023
 Indice du document vérifié 8
 Durée de validité du document: Date du changement d'indice
 Modification (s) apportée (s) Nom INCI
 Modifications apportées (suite) Nom botanique

STOCKAGE CONSEILLE :

Stocker à température fraîche (inférieure à 18 °C) à l'a bri de l'air et de la lumière.

DUREE DE CONSERVATION :

12 Mois dans son emballage d'origine, bien rempli, fermé hermétiquement, gardé selon les conditions de stockage.

Les informations contenues dans cette notice sont basées sur l'état de nos connaissances en vigueur et données de bonne foi. Nos services techniques restent à votre disposition pour tout supplément d'information. Tout changement intentionnel dans le procédé de fabrication ou les matières premières qui pourrait modifier la qualité du produit sera notifié en temps opportun. En dehors des précautions d'usage et des recommandations énoncées, nous vous conseillons de contrôler vos produits avant chaque utilisation.

Service Affaires Réglementaires

Date : Février 2024