

Hydrolat / *Hydrosol*Menthe poivrée / *Peppermint*Bio / *Organic*Date :  
26/07/2024**SECTION 1: Informations produit / *Product information*****1.1. Identification du produit / *Identification of the product***Hydrolat / *Hydrosol*Menthe poivrée / *Peppermint*Certification : Certifié agriculture biologique par FR-BIO-01 / *Organic farming certified by FR-BIO-01*Code produit / *Product code*/ Référence du standard / *Internal reference* : HAMPFRBNom botanique / *Botanical name* : Mentha piperitaNom INCI / *INCI name* : MENTHA PIPERITA LEAF WATER

N° EINECS : 282-015-4

N° CAS : 84082-70-2 / 8006-90-4

N° FEMA : 2847 (leaves); 2848 (oil); 4924 (oil terpeneless)

N° COE : COE282; COE509; COE2074a

FDA : CFR.21 §182.20

Autres / *Others* : NAMéthode de production / *Production mode* : Distillation à la vapeur d'eau / *Steam Distillation*Partie utilisée / *Part used* : Parties aériennes / *Aerial parts*Origine(s) / *Origin(s)* : France/ *France***1.2. Renseignements concernant le fournisseur / *Supplier's information***

Fournisseur / *Supplier* : Nom / *Name* : SAS GAROMA  
 Rue / *Street* : 187 chemin de la cave  
 Code postal/Ville - *Postal code / city* : 30580 Brouzet-lès-Alès  
 Pays / *Country* : France  
 Téléphone / *Phone number* : +33 (0) 4 22 84 02 00  
 Site web / *Website*: [www.belair.bio](http://www.belair.bio)  
 Email: [contact@belair.bio](mailto:contact@belair.bio)

**SECTION 2 : Stockage/ *Storage***

Critère / <i>Information</i>	Indication
Date de durabilité minimale (DDM) / <i>Optimal Shelf Life Date</i> :	18 mois à partir de la date de libération du lot. Pour connaître la date de durabilité minimum du lot, veuillez-vous référer au certificat d'analyse du lot mis à votre disposition. <i>18 months from the batch release date. Please refer to the Certificate Of Analysis for the batch's optimal shelf life date</i>
Stockage / <i>Storage</i> :	Conserver de préférence, dans des containers fermés bien pleins, à l'abri de la lumière et à température stable et modérée. Manipuler dans un local bien aéré à l'abri de source d'ignition et de chaleur. <i>Store in original air-tight container preventing exposure to oxygen.</i> <i>Protect from direct sunlight and store in a dry, cool and well-ventilated area.</i> <i>Keep away from all ignition sources: open flames, hot surfaces, direct sunlight, spark sources.</i>

**SECTION 3: Caractéristiques organoleptiques / *Organoleptic characteristics***

Critère / <i>Information</i>	Indication
Etat physique / <i>Physical state</i> :	Liquide fluide / <i>Fluid liquid</i>
Couleur / <i>Color</i> :	Incolore à jaune pâle / <i>Colorless to pale yellow</i>
Odeur / <i>Odor</i> :	Mentholée, fraîche / <i>Minty, Fresh</i>

**SECTION 4: Caractéristiques microbiologiques/ *Microbiological characteristics***

<b>Micro-organismes (UFC/mL) / <i>Microorganisms (CFU/mL)</i></b>	<b>Méthode / <i>Method</i></b>	<b>Max</b>
Flore aérobie mésophile totale	NF EN ISO 4833-1	≤ 1000
Levures et moisissures	NF V08-059	≤ 100

<b>Traçabilité du document</b>			
<b>Date</b>	<b>Modification</b>	<b>Rédacteur / Titre</b>	<b>Approbateur / Titre</b>
26/07/2024	Modification du code produit	Laura BENAVENT / Responsable qualité et affaires réglementaires	Hannibal ANDRÉ / Directeur technique