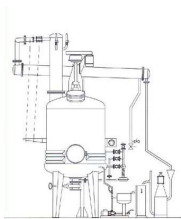




**Fleurs ou feuilles
séchées**

**Liste des Eaux
Florales :**

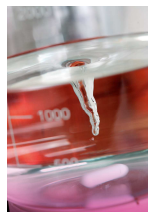
Bleuet,
Camomille, Fleur
d'Oranger,
Hamamélis, Rose,
Tilleul...



**Distillation à la
vapeur d'eau de
source**

Distillation :

Les eaux distillées /
florales sont obtenues
par entraînement à la
vapeur d'eau de
plantes aromatiques
ou non



**Obtention eau
distillée / florale**

Conservation :

Ces eaux peuvent
contenir des
conservateurs
antimicrobiens
(dosage maxi 0,2%),
dont la présence est
contrôlée par une
méthode appropriée

**Addition des
conservateurs
(Selon spec client)**

**Filtration clarifiante
(plaque 100%
cellulose)**

Filtration :

L'élément clef de la
production réside
dans la rigueur
pendant la phase
de filtration et de
conditionnement
Travail en salle
propre



**Filtration stérilisante
cartouche grade
pharma (0,18µ)**

Conditionnement :

En fut de 200 l ou 25l
en polyéthylène
alimentaire

**Conditionnement
et étiquetage**



Système qualité :

Contrôles permanents
des spécificités du
produit fini par le
laboratoire d'analyses
validant les critères
permettant
l'expédition

**Libération du
lot**

**Stockage
Expédition**

Possibilité de
stockage pour
livraison sur appel
Transport frigorifique si
produit fragile