

CHRYSANTHELLUM

(*Chrysanthellum americanum* (L.) Vatke)

Date: 23/06/2021 FR v02

Produit

Code Produit	EPF10011
Nom botanique	<i>Chrysanthellum americanum</i> (L.) Vatke
Ratio	1/8,5 – 1/10,5
Pays de fabrication	France
Durée de vie	5 ans
Stockage	Emballage d'origine fermé, à l'abri de l'air, de la lumière et de la chaleur, à température ambiante dans un endroit sec.
Usage	Ingrédient pour complément alimentaire Uniquement pour usage industriel

Données analytiques

Monographie de référence	Interne
Mode de fabrication	EPF PFXI 65° / 1-1-10 Ph.Eur N° 2371
Paramètres organoleptiques	
Couleur	Marron vert
Odeur	Légèrement aromatique
Aspect	Liquide
Saveur	Douce
Paramètres chromatographiques	
Teneur MeOH / 2 propanol)	< 0,050 %
Titre alcoolique (v/v)	60,0 – 70,0 %
Paramètres physicochimiques	
Résidu sec	> 1,5 %

Inventaires

Belfrit	Oui
Arrêté Plantes	Non
Liste Allemande	Non
Arrêté Royal Belge	Liste 3

Composition

INGREDIENT	N°CAS EINECS	N°CAS TSCA	N°CE	Origine géographique	Partie de la plante
ALCOHOL	64-17-5	64-17-5	200-578-6	Europe	/
WATER	7732-18-5	7732-18-5	231-791-2	/	/
CHRYSANTHELLUM AMERICANUM EXTRACT	94166-95-7	/	303-394-5	Burkina Faso, Côte d'Ivoire	Partie aérienne fleurie

* Données modifiées par rapport à la version précédente

Ce document est complété au mieux de nos connaissances à la date indiquée sur le document et concerne le(s) produit(s) indiqué(s) ci-dessus et reste la propriété de l'émetteur. Les informations mentionnées restent confidentielles.

Les informations ci-dessus sont données à titre indicatif seulement. Bien que le plus grand soin ait été pris pour garantir leur exactitude, l'évolution de la réglementation et des caractéristiques individuelles des produits peuvent nécessiter des modifications de spécifications ou rendre nécessaire le fait de décliner toute responsabilité ou garantie, exprimée ou implicite. Il appartient à l'utilisateur, sous sa responsabilité, de s'assurer des conditions et des possibilités d'utilisation du produit, en particulier à l'égard des lois et réglementations. Il est important de souligner que les certifications et les pratiques de fabrication et leur environnement sont relatifs à la classification (alimentaire-non-alimentaire) du produit. En cas de litige relatif à l'information communiquée en vertu des réglementations, seules les réglementations en vigueur prévaudront.

CHRYSANTHELLUM

(Chrysanthellum americanum (L.) Vatke)

Date: 23/06/2021 EN v02

Product

Product code	EPF10011
Botanical name	<i>Chrysanthellum americanum (L.) Vatke</i>
Ratio	1/8,5 – 1/10,5
Country of manufacturing	France
Shelf life	5 years
Storage	In closed original containers and protected from air and light, at room temperature
Use	Ingredient for food supplement Only for industrial use

Product Analytical Data

Reference monography	Internal
Manufacturing method	EPF PFXI 65° / 1-1-10 Ph.Eur N° 2371
Organoleptic parameters	
Colour	Green brown
Odour	Slightly aromatic
Appearance	Liquid
Flavour	Soft
Chromatographic parameters	
Level MeOH / 2 propanol	< 0,05%
Alcoholic titre (v/v)	60,0 – 70,0 %
Physicochemical parameters	
Dry residu	>1,5 %

Inventories

Belfrit	Yes
Arrêté Plantes	No
German list	No
Arrêté Royal Belge	List 3

Composition

INGREDIENT	N°CAS EINECS	N°CAS TSCA	N°EC	Geographic origin	Part of the plant
ALCOHOL	64-17-5	64-17-5	200-578-6	Europe	/
WATER	7732-18-5	7732-18-5	231-791-2	/	/
CHRYSANTHELLUM AMERICANUM EXTRACT	94166-95-7	/	303-394-5	Burkina Faso, Ivory Coast	Flowering top

* Amended data compared with our previous version

This document is completed to the best of our knowledge at the indicated date about above product(s) and remains the property of the issuer. As such the given information remains confidential. The information above is given for guidance only. Although the greatest care has been taken to ensure its accuracy, changing regulations and individual product characteristics may require specification modifications or make it necessary to disclaim any warranty, expressed or implied, or liabilities. It belongs to the user, under his responsibility, to ensure the conditions and possibilities of use of the product(s), in particular with regard to laws and regulations. It's important to remind that the certifications and the manufacturing practices and environment are related to the grade (food/non-food) of the products. In case of dispute relating to the information communicated pursuant to regulations, only regulations in force shall prevail.