


# AIL DES OURS BIO (*Allium ursinum* L.)

Date: 16/06/2021 FR v05

## Produit

Code Produit	EPF20008
Nom botanique	<i>Allium ursinum</i> L.
Ratio	1/15 – 1/19
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 et cosmétique Uniquement pour usage industriel
Certifications	BIOLOGIQUE CEE certifiée par FR-BIO-01 Matière première issue de l'Agriculture Biologique 

## Données analytiques

**Monographie de référence** Pharmacopée Allemande + Interne

**Mode de fabrication** EPF HAB 2A BIO

### Paramètres organoleptiques

Couleur	Jaune or
Odeur	Ail
Saveur	Amère
Aspect	Liquide mobile limpide

### Paramètres physicochimiques

Résidu sec	> 2,4 %
Densité à 20°C (D20/20)	0,935 – 0,955

### Paramètres chromatographiques

Teneur MeOH/2 Propanol	< 0,05 %
Titre alcoolique (v/v)	40,0 – 50,0 %
CCM	Conforme HAB

## Inventaires

Belfrit	Oui
Liste Allemande	F - Food
Arrêté Plantes	Non
Arrêté Royal Belge	Oui
Liste Italie	Non

## Composition

INCI Cosing	INCI PCPC	N°CAS EINECS	N°CAS TSCA	N°CE	Origine géographique	Partie de plante
ALCOHOL	ALCOHOL	64-17-5	64-17-5	200-578-6	Europe	/
AQUA	WATER	7732-18-5	7732-18-5	231-791-2	France	/
ALLIUM URSINUM EXTRACT	ALLIUM URSINUM EXTRACT	90320-33-5	/	291-059-3	France	Plante entière 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.

# WILD GARLIC ORG (*Allium ursinum* L.)

Date: 16/06/2021 EN v05

## Product

Product code	EPF20008
Botanical name	<i>Allium ursinum</i> L.
Ratio	1/15 – 1/19
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 and cosmetic Only for industrial use
Certifications	EEC ORGANIC certified by FR-BIO-01 Raw material from Organic Farming 

## Product Analytical Data

**Reference monography** German Pharmacopoeia + Internal

**Manufacturing method** EPF HAB 2A BIO

### Organoleptic parameters

Colour	Gold yellow
Odour	Garlic
Flavour	Bitter
Appearance	Clear liquid

### Physicochemical parameters

Dry residu	> 2,4 %
Density at 20°C (D20/20)	0,935 – 0,955

### Chromatographic parameters

MeOH/2 Propanol level	< 0,05 %
Alcoholic title (v/v)	40,0 – 50,0 %
TLC	GHP conforms

## Inventories

Belfrit	Yes
German list	F – Food
Arrêté Plantes	No
Arrêté Royal Belge	Yes
Italy list	No

## Composition

INCI Cosing	INCI PCPC	N°CAS EINECS	N°CAS TSCA	N°EC	Geographic origin	Part of the plant
ALCOHOL	ALCOHOL	64-17-5	64-17-5	200-578-6	Europe	/
AQUA	WATER	7732-18-5	7732-18-5	231-791-2	France	/
ALLIUM URSINUM EXTRACT	ALLIUM URSINUM EXTRACT	90320-33-5	/	291-059-3	France	Whole flowering plant

\* 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.*