


# AVOINE BIO (*Avena sativa* L.)

Date: 16/06/2021 FR v04

## Produit

Code Produit	EPF20022
Nom botanique	<i>Avena sativa</i> L.
Ratio	1/0,6 – 1/0,8
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
Certifications	BIOLOGIQUE CEE certifiée par FR-BIO-01 Matière première issue de l'Agriculture Biologique 

## Données analytiques

<b>Monographie de référence</b>	Interne
<b>Mode de fabrication</b>	EPF HAB 1 BIO
<b>Paramètres organoleptiques</b>	
Couleur	Marron jaune
Odeur	Malt
Saveur	Malt
<b>Paramètres physicochimiques</b>	
Résidu sec	> 2,0 %
Densité relative (D20/20)	0,930 – 0,950
<b>Paramètres chromatographiques</b>	
Teneur MeOH/2 Propanol	< 0,05 %
Titre alcoolique (v/v)	50,5 – 53,5 %

## Inventaires

Arrêté Plantes	Oui
Belfrit	Non

## Composition

INGREDIENTS	N°CAS EINECS	N°CAS TSCA	N°CE	Origine géographique	Partie de plante
ALCOOL	64-17-5	64-17-5	200-578-6	Europe	/
EAU	7732-18-5	7732-18-5	231-791-2	France	/
AVENA SATIVA EXTRACT	84012-26-0	106457-91-4	281-672-4	France	Grain

\* 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.

# OAT ORG (*Avena sativa* L.)

Date: 16/06/2021 EN v04

## Product

Product code	EPF20022
Botanical name	<i>Avena sativa</i> L.
Ratio	1/0,6 – 1/0,8
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
Certifications	EEC ORGANIC certified by FR-BIO-01 Raw material from Organic Farming  

## Product Analytical Data

<b>Reference monography</b>	Internal
<b>Manufacturing method</b>	EPF HAB 1 BIO
<b>Organoleptic parameters</b>	
Colour	Yellow Brown
Odour	Malt
Flavour	Malt
<b>Physicochemical parameters</b>	
Dry residu	> 2,0 %
Density at 20°C (D20/20)	0,930 – 0,950
<b>Chromatographic parameters</b>	
MeOH/2 Propanol level	< 0,05 %
Alcoholic title (v/v)	50,5 – 53,5 %

## Inventories

Arrêté Plantes	Yes
Belfrit	No

## Composition

INGREDIENTS	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	/
AQUA	7732-18-5	7732-18-5	231-791-2	France	/
AVENA SATIVA EXTRACT	84012-26-0	106457-91-4	281-672-4	France	Seed

\* 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.*