

CENTELLA D'ASIE BIO (*Centella asiatica*)

Date: 16/06/2021 FR v04

Produit

Code Produit	EPF20035
Nom botanique	<i>Centella asiatica (L.) Urb.</i>
Ratio	1/8-1/11
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.
Conditionnement	1 L minimum, 5 L, 25 L et 200 L
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

Monographie de référence	Pharmacopée Allemande et Interne
--------------------------	----------------------------------

Mode de préparation	EPF HAB SEC 4A 62 BIO
---------------------	-----------------------

Paramètres organoleptiques

Couleur	Jaune vert à brun vert
Odeur	caractéristique
Aspect	Liquide mobile limpide
Saveur	Légèrement amère

Paramètres physicochimiques

Résidu sec	> 2,3 %
Densité relative (D20/20)	0,890 – 0,910

Paramètres chromatographiques

Teneur MeOH/2 Propanol	< 0,05 %
Titre alcoolique (v/v)	66,0 – 72,0 %
CCM	Conforme HAB

Inventaires alimentaires

Arrêté Plantes	Oui
Liste Allemande	Listé F MP, Liste B
Belfrit	Oui

Composition

INGREDIENT	N°CAS EINECS	N°CAS TSCA	N°CE	Origine géographique	Partie de la plante
Alcool	64-17-5	64-17-5	200-578-6	Europe	/
Eau	7732-18-5	7732-18-5	231-791-2	France	/
CENTELLA ASIATICA FLOWER/LEAF/STEM EXTRACT	84696-21-9	/	283-640-5	Sri Lanka, Madagascar	Partie aérienne

* 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.

CENTELLA ORG (*Centella asiatica*)

Date: 16/06/2021 EN v04

Product

Product code	EPF20035
Botanical name	<i>Centella asiatica</i> (L.) Urb.
Ratio	1/8-1/11
Country of manufacturing	France
Shelf life	5 years
Storage	In closed original containers and protected from air and light, at room temperature
Packaging	1 L minimum, 5 L, 25 L and 200 L
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

Reference monography	German Pharmacopoeia and Internal
----------------------	-----------------------------------

Process	EPF HAB SEC 4A 62 BIO
---------	-----------------------

Organoleptic parameters

Colour	Green yellow to green brown
Odour	Characteristic
Appearance	Clear liquid
Flavour	Slightly bitter

Physicochemical parameters

Dry residu	> 2,3 %
Density at 20°C (D20/20)	0,890 -0,910

Chromatographic parameters

MeOH/2 Propanol level	< 0,05 %
Alcoholic title (v/v)	66,0 – 72,0 %
TLC	GHP conforms

Flavour Inventories

Arrêté Plantes	Yes
German list	F MP Listed, List B
Belfrit	Yes

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	France	/
CENTELLA ASIATICA FLOWER/LEAF/STEM EXTRACT	84696-21-9	/	283-640-5	Sri Lanka, Madagascar	Aerial part

* 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.