

HOUBLON BIO (*Humulus lupulus L.*)

Date: 16/06/2021 FR v03

Produit

Code Produit	EPF20078
Nom botanique	<i>Humulus lupulus L.</i>
Ratio	1/7 – 1/9
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 cosmétiques 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 préparation EPF HAB 3A BIO

Paramètres organoleptiques

Couleur Vert brunâtre à brun jaune
Odeur Caractéristique
Aspect Liquide mobile limpide
Saveur Amère

Paramètres physicochimiques

Densité relative (D20/20) 0,894 – 0,914
pH à 20°C 5,0 – 6,0
Résidu sec > 1,8 %

Paramètres chromatographiques

Teneur MeOH/2 Propanol < 0,05 %
Titre alcoolique (v/v) 60,0 – 70,0 %
CCM Conforme HAB

Inventaires

Belfrit	Oui
---------	-----

Composition

INCI Cosing	INCI PCPC	N°CAS EINECS	N°CAS TSCA	N°CE	Origine géographique	Partie de la plante
HUMULUS LUPULUS EXTRACT	HUMULUS LUPULUS (HOPS) EXTRACT	8060-28-4	8060-28-4	232-504-3	Belgique	Cône (Inflorescence)
ALCOHOL	ALCOHOL	64-17-5	64-17-5	200-578-6	Europe	/
AQUA	WATER	7732-18-5	7732-18-5	231-791-2	France	/

* 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.

HOP ORG (*Humulus lupulus L.*)

Date: 16/06/2021 EN v03

Product

Product code	EPF20078
Botanical name	<i>Humulus lupulus L.</i>
Ratio	1/7 – 1/9
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

Process EPF HAB 3A BIO

Organoleptic parameters

Colour Brownish green to yellow brown

Odour Characteristic

Appearance Clear liquid mobile

Flavour Bitter

Physicochemical parameters

Relative density (D20/20) 0,894 – 0,914

pH et 20°C 5,0 – 6,0

Dry residu > 1,8 %

Chromatographic parameters

MeOH/2 Propanol level < 0,05%

Alcoholic titre (v/v) 60,0 – 70,0 %

TLC GHP conforms

Inventories

Belfrit	Yes
---------	-----

Composition

INCI Cosing	INCI PCPC	N°CAS EINECS	N°CAS TSCA	N°EC	Geographic origin	Part of the plant
HUMULUS LUPULUS EXTRACT	HUMULUS LUPULUS (HOPS) EXTRACT	8060-28-4	8060-28-4	232-504-3	Belgium	Cone (Inflorescence)
ALCOHOL	ALCOHOL	64-17-5	64-17-5	200-578-6	Europe	/
AQUA	WATER	7732-18-5	7732-18-5	231-791-2	France	/

* 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.