


# LAVANDE BIO (*Lavandula angustifolia* Mill.)

Date: 16/06/2021 FR v05

## Produit

|                     |   |
|---------------------|---|
| Code Produit        | EPF20087  |
| Nom botanique       | <i>Lavandula angustifolia</i> Mill.   |
| Ratio               | 1/1 – 1/3   |
| 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<br>Uniquement pour usage industriel  |
| Certifications      | BIOLOGIQUE CEE certifiée par FR-BIO-01<br>Matière première issue de l'Agriculture Biologique<br> |

## Données analytiques

**Monographie de référence** Pharmacopée Allemande + Interne

**Mode de fabrication** EPF HAB 3A BIO

### Paramètres organoleptiques

|         |                          |
|---------|--------------------------|
| Couleur | Marron verdâtre à marron |
| Odeur   | Aromatique               |
| Saveur  | Amère                    |
| Aspect  | Liquide mobile limpide   |

### Paramètres physicochimiques

|                         |               |
|-------------------------|---------------|
| Densité à 20°C (D20/20) | 0,896 – 0,915 |
| Résidu sec              | > 2,5 %       |

### Paramètres chromatographiques

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

## Inventaires

|                 |     |
|-----------------|-----|
| Arrêté Plantes  | Oui |
| Liste Allemande | Non |
| Belfrit         | Oui |

## Composition

| INGREDIENT                     | 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               | /                |
| LAVANDULA ANGUSTIFOLIA EXTRACT | 90063-37-9   | 8000-28-0  | 289-995-2 | France               | Sommité fleurie  |

### Golgemma\*

ZA de Cocause

F26150 Die

T: +33 4 75 21 09 09

F: +33 4 75 22 18 70

Info-die@golgemma.com

www.golgemma.com

### \* 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.

# LAVENDER ORG (*Lavandula angustifolia* Mill.)

Date: 16/06/2021 EN v05

## Product

|                          |  |
|--------------------------|--|
| Product code             | EPF20087   |
| Botanical name           | <i>Lavandula angustifolia</i> Mill.  |
| Ratio                    | 1/1 – 1/3  |
| 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<br>Only for industrial use  |
| Certifications           | EEC ORGANIC certified by FR-BIO-01<br>Raw material from Organic Farming<br> |

## Product Analytical Data

**Reference monography** German pharmacopoeia + Internal

**Manufacturing method** EPF HAB 3A BIO

### Organoleptic parameters

Colour Greenish brown to brown

Odour Aromatic

Flavour Bitter

Appearance Clear liquid

### Physicochemical parameters

Density at 20°C (D20/20) 0,896 – 0,915

Dry residu > 2,5 %

### Chromatographic parameters

MeOH/2 Propanol level < 0,05 %

Alcoholic title (v/v) 60,0 – 70,0 %

TLC GHP conforms

## Inventories

|                |     |
|----------------|-----|
| Arrêté Plantes | Yes |
| German list    | No  |
| 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            | /                 |
| AQUA                           | 7732-18-5    | 7732-18-5  | 231-791-2 | France            | /                 |
| LAVANDULA ANGUSTIFOLIA EXTRACT | 90063-37-9   | 8000-28-0  | 289-995-2 | France            | 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.*