

# GRANDE CAMOMILLE BIO

(*Tanacetum parthenium* (L.) Sch.Bip.)

Date: 17/06/2021 FR v02

## Produit

Code Produit	EPF20149
Nom botanique	( <i>Tanacetum parthenium</i> (L.) Sch.Bip.)
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 préparation</b>	EPF PFXI 55° BIO/1-1-10 Ph. Eur. N°2371
<b>Paramètres organoleptiques</b>	
Couleur	Jaune à brun
Odeur	Camomille/alcoolisée
Aspect	Liquide mobile limpide
Saveur	Amère
<b>Paramètres chromatographiques</b>	
Teneur MeOH/2 Propanol	< 0,05 %
Titre alcoolique (v/v)	50,0 – 60,0 %

## Inventaires

Liste Allemande	Non
Belfrit	Oui
Arrêté plantes	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	/
<i>Tanacetum parthenium</i> Extrait	/	/	/	France	Partie aérienne 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.

# FEVERFEW ORG

(*Tanacetum parthenium* (L.) Sch.Bip.)

Date: 17/06/2021 EN v02

## Product

Product code	EPF20149
Botanical name	<i>Tanacetum parthenium</i> L. Sch.Bip.*
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>Process</b>	EPF PFXI 55° BIO/1-1-10 Ph. Eur. N°2371
<b>Organoleptic parameters</b>	
Colour	Yellow to brown
Odour	Chamomille/alcoholic
Appearance	Clear liquid mobile
Flavour	Bitter
<b>Chromatographic parameters</b>	
MeOH/2 Propanol level	< 0,05 %
Alcoholic titre (v/v)	50,0 – 60,0 %

## Inventories

German list	No
Belfrit	Yes
Arrêté plantes	Yes

## Composition

INGREDIENT	N°CAS EINECS	N°CAS TSCA	N°EINECS	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	/
<i>Tanacetum parthenium</i> Extract	/	/	/	France	Flowering 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.*