

VALERIANA OFFICINALIS RACINE *

Date: 05/03/2021 FR v05

Produit

Code Produit	EPF20167
Nom botanique	<i>Valeriana officinalis L.</i>
Ratio	1/9 – 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.
Usage	Ingrédient pour complément alimentaire et alimentation animale 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 fabrication EPF HAB SEC 4A 62 BIO

Paramètres organoleptiques

Couleur	Marron
Odeur	Fort de valériane
Saveur	Alcoolisé

Paramètres physicochimiques

Densité à 20°C (D20/20)	0,890 – 0,905
Résidu sec	> 1,5 %

Paramètres chromatographiques

Teneur MeOH/2 Propanol	< 0,050 %
Titre alcoolique (v/v)	66,0 – 72,0 %
CCM	Conforme HAB
Valépotriates	Absence

Inventaires

Belfrit	Oui
Rglt CE n°1831/2003	Annexe 1 – 2b
Liste Allemande	Listé F, MP, Trad MP Liste B
Arrêté Plantes	Oui

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	/
Valeriana officinalis L. *	8057-49-6	8057-49-6	232-501-7	Europe	Racine

* 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.

VALERIANA OFFICINALIS RACINE *

Date: 05/03/2021 EN v05

Product

Product code	EPF20167
Botanical name	<i>Valeriana officinalis L.</i>
Ratio	1/9 – 1/11
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 animal feed 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

Manufacturing method EPF HAB SEC 4A 62 BIO

Organoleptic parameters

Colour	Brown
Odour	Strong of valerian
Flavour	Alcoholic

Physicochemical parameters

Density at 20°C (D20/20)	0,890 – 0,905
Dry residu	> 1,5 %

Chromatographic parameters

MeOH/2 Propanol level	< 0,050 %
Alcoholic title (v/v)	66,0 – 72,0 %
TLC	GHP conforms
Valepotriates	Absence

Inventories

Belfrit	Yes
Rgl EC n°1831/2003	Annex I – 2b
German list	F, MP, Trad MP and B listed
Arrêté Plantes	Yes

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	/
WATER	7732-18-5	7732-18-5	231-791-2	France	/
<i>Valeriana officinalis L.</i> *	8057-49-6	8057-49-6	232-501-7	Europe	Root

* 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.