

GINSENG BIO (*Panax ginseng*)

Date: 17/06/2021 FR v03

Produit

Code Produit	HAG20097
Nom botanique	<i>Panax ginseng</i>
Pays de fabrication	France
Production	Broyage de la plante puis extraction solide /liquide
DLUO	5 ans avant ouverture
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, 25L
Usage	Alimentaire et Cosmétique
Certifications	BIOLOGIQUE CEE certifiée par FR-BIO-01 Matière première issue de l'Agriculture Biologique 

Données analytiques

Monographie de référence	Interne
Mode de fabrication	HAG SUMITRA 10 BIO
Paramètres organoleptiques	
Couleur	Jaune à brun
Odeur	Légèrement piquant
Saveur	Piquant
Aspect	Liquide limpide
Paramètres physicochimiques	
Densité à 20°C (D20/20)	1,010 – 1,040
Résidu sec	> 14,0 %
Indice de réfraction (ND20)	1,360 – 1,380
Chromatographie GC	
Titre alcoolique (v/v)	19,0 – 23,0 %
Paramètres microbiologiques	
Flore totale (sur plaquettes Hygicult)	< 1000 UFC/g
Levures et moisissures (sur plaquettes Hygicult)	< 1000 UFC/g

Inventaires alimentaires

Belfrit	Oui
Arrêté plantes	Oui
Liste Allemande	Listé F, MP et Liste B

Composition

INCI Cosing	INCI PCPC	N°CAS EINECS	N°CAS TSCA	N°EINECS	Origine géographique	Partie de la plante
PANAX GINSENG ROOT EXTRACT	PANAX GINSENG ROOT EXTRACT	84650-12-4	84650-12-4	283-493-7	Chine	Racine
GLYCERIN	GLYCERIN	56-81-5	56-81-5	200-289-5	Europe/Asie	/
ALCOHOL	ALCOHOL	64-17-5	64-14-5	200-578-6	Italie	/
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.

GINSENG ORG (*Panax ginseng*)

Date: 17/06/2021 EN v03

Product

Product code	HAG20097
Botanical name	<i>Panax ginseng</i>
Country of manufacturing	France
Production	Maceration
Shelf life	5 years before opening
Storage	In closed original containers and protected from air and light, at room temperature
Packaging	1 L minimum, 5 L, 25L
Uses	Flavour and Cosmetic
Certifications	EEC ORGANIC certified by FR-BIO-01 Raw material from Organic Farming 

Product Analytical Data

Reference monography	Internal
Manufacturing method	HAG SUMITRA 10 BIO
Organoleptic parameters	
Colour	Yellow to brown
Odour	Slightly spicy
Flavour	spicy
Appearance	Clear liquid
Physicochemical parameters	
Density at 20°C (D20/20)	1,010 – 1,040
Dry residu	> 14,0 %
Refractive index (ND20)	1,360 – 1,380
Chromatography GC	
Alcoholic title (v/v)	19,0 – 23,0 %
Microbiological parameters	
Total aerobic count (on Hygicult platelets)	< 1000 UFC/g
Yeast and mould (on Hygicult platelets)	< 1000 UFC/g

Flavour Inventories

Belfrit	Yes
Arrêté plantes	Yes
German list	F, MP and list B listed

Composition

INCI Cosing	INCI PCPC	N°CAS EINECS	N°CAS TSCA	N°EINECS	Geographic origin	Part of the plant
PANAX GINSENG ROOT EXTRACT	PANAX GINSENG ROOT EXTRACT	84650-12-4	84650-12-4	283-493-7	China	Root
GLYCERIN	GLYCERIN	56-81-5	56-81-5	200-289-5	Europe/Asia	/
ALCOHOL	ALCOHOL	64-17-5	64-14-5	200-578-6	Italy	/
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.