

Pamplemousse/agave (800 mg) *

Date: 10/03/2022 FR v14

Produit

Code Produit	MEL20034
Pays de fabrication	France
Durée de vie	3 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. Homogénéiser avant utilisation *
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

Monographie de référence	Interne
Paramètres organoleptiques	
Couleur	Jaune à marron
Odeur	Pamplemousse
Aspect	Liquide limpide
Saveur	Pamplemousse
Paramètres physicochimiques	
Densité (D20/20)	1,200 – 1,400
Furocoumarines	Absence
Paramètres microbiologiques	
DGAT	< 10000 UFC/g
DMLT	< 100 UFC/g
Staphylococcus aureus	Absence /g
Salmonelles	Absence /25g
E. coli	Absence /g
Bact gram – résistantes sels biliaires	< 100 UFC/g
Levures Moisissures osmophiles	Absence/g
Enterobactéries	< 10000 UFC/g
Paramètres chromatographiques	
Teneur en bioflavonoïdes	> 8,0 mg/mL

Composition *

Sirop d'agave (*Agave tequilana* F.A.C Weber), extrait de pamplemousse [99,86% extrait de péricarpe, de pulpe et pépins de pamplemousse (*Citrus paradisi* Macfad), 0,14% extrait de pépins de pamplemousse (*Citrus grandis* (L.) Osbeck syn. *Citrus maxima* (Burm.) Osbeck)]

Pamplemousse d'origine Israël, Laos

* 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.

Pamplemousse/agave (800 mg) *

Date: 10/03/2022 EN v14

Product

Product code	MEL20034
Country of manufacturing	France
Shelf life	3 years
Storage	In closed original containers and protected from air and light, at room temperature Stir before use *
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

Reference monography	Internal
Organoleptic parameters	
Colour	Yellow to brown
Odour	Grapefruit
Appearance	Clear liquid
Flavour	Grapefruit
Physicochemical parameters	
Density (D20/20)	1,200 – 1,400
Furocoumarins	Absence
Microbiological parameters	
TAMC	< 10 000 CFU/g
TYMC	< 100 CFU/g
Staphylococcus aureus	Absence /g
Salmonella	Absence /25g
E. coli	Absence /g
Bact gram – resistant bile salts	< 100 CFU/g
Osmophilic yeasts and moulds	Absence /g
Enterobacteria	< 10 000 CFU/g
Chromatographic parameters	
Bioflavonoides value	> 8,0 mg/mL

Composition *

Agave syrup (*Agave tequilana* F.A.C Weber), Grafruit extract [99,86%grapefruit pericarp, pulp and seed extract (*Citrus paradisi* Macfad), 0,14% grapefruit seed extract (*Citrus grandis* (L.) Osbeck syn. *Citrus maxima* (Burm.) Osbeck)]

Grapefruit from Israel, Laos

* 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.