

EXTRAIT DE PAMPLEMOUSSE 1000 BIO

Date: 10/03/2022 FR v09

Produit

Code Produit	MEL20043
Pays de fabrication	France
Production	Macération et concentration
Durée de vie	2 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

Monographie de référence	Interne
Paramètres organoleptiques	
Couleur	Jaune à marron
Odeur	Pamplemousse
Aspect	Liquide limpide
Saveur	Pamplemousse
Paramètres physicochimiques	
Densité à 20°C (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
Paramètres chromatographiques	
Teneur en bioflavonoïdes	> 10,0 mg/mL

Composition*

Sirop d'agave (*Agave tequilana* F.A.C Weber), extrait de pamplemousse (*Citrus paradisi* Macfad, *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 déclinier 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.

GRAPEFRUIT EXTRACT 1000 ORG

Date: 10/03/2022 EN v09

Product

Product code	MEL20043
Country of manufacturing	France
Production	Maceration and concentration
Shelf life	2 years
Storage	In closed original containers and protected from air and light, at room temperature
Use	Ingredient for food supplement Ingredient 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 at 20°C (D20/20)	1,200 – 1,400
Furocoumarin*	Absence
Microbiological parameters	
TAMC	< 10000 CFU/g
TYMC	< 100 CFU/g
Staphylococcus aureus	Absence /g
Salmonella	Absence /25g*
E. coli	Absence /g
bile-tolerant gram- bacteria	< 100 CFU/g
Osmophilic yeasts and moulds	Absence /g
Chromatographic parameters	
Bioflavonoides value	> 10,0 mg/mL

Composition*

Agave syrup (*Agave tequilana* F.A.C Weber), grapefruit extract (*Citrus paradisi* Macfad, *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.