

# AUBEPINE (*Crataegus monogyna*)

Date: 05/07/2021 FR v02

## Produit

Code Produit	MGD10018
Nom botanique	<i>Crataegus monogyna</i>
Pays de fabrication	France
Production	Broyage de la plante puis extraction solide /liquide
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

## Données analytiques

<b>Monographie de référence</b>	Interne
<b>Mode de préparation</b>	Méthode 2-1-3 Ph. Eur N°2371
<b>Paramètres organoleptiques</b>	
Couleur	Jaune à vert
Odeur	Légèrement aromatique/alcoolisée
Saveur	Sucrée puis amère
<b>Paramètres physicochimiques</b>	
Titre alcoolique %(v/v)	35,0 – 41,0 %
<b>Chromatographie CCM</b>	
CCM (Macérât mère)	Conforme

## Inventaires

Belfrit	Oui
Liste Allemande	Non
Arrêté Plantes	Oui

## Composition

INGRÉDIENT	N°CAS EINECS	N°CAS TSCA	N°CE	Origine Géographique	Partie de la plante
CRATAEGUS MONOGYNA EXTRACT	90045-52-6	/	289-914-0	France	Bourgeon
GLYCERIN	56-81-5	56-81-5	200-289-5	Europe/Asie	/
ALCOHOL	64-17-5	64-17-5	200-578-6	Italie	/
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.

# HAWTHORN (*Crataegus monogyna*)

Date: 05/07/2021 EN v02

Product	
Product code	MGD10018
Botanical name	<i>Crataegus monogyna</i>
Country of manufacturing	France
Production	Maceration
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

## Product Analytical Data

<b>Reference monography</b>	Internal
<b>Manufacturing method</b>	Method 2-1-3 Ph. Eur N°2371
<b>Organoleptic parameters</b>	
Colour	Yellow to green
Odour	Slightly aromatic/Alcoholic
Flavour	Sweet then bitter
<b>Physicochemical parameters</b>	
Alcoholic title %(v/v)	35,0 – 41,0 %
<b>CCM Chromatography</b>	
CCM (Mother macerate)	conforms

## Inventories

Belfrit	Yes
German list	No
Arrêté Plantes	Yes

## Composition

INGREDIENT	N°CAS EINECS	N°CAS TSCA	N°EC	Geographic origin	Part of the plant
CRATAEGUS MONOZYNA EXTRACT	90045-52-6	/	289-914-0	France	Bud
GLYCERIN	56-81-5	56-81-5	200-289-5	Europe/Asia	/
ALCOHOL	64-17-5	64-17-5	200-578-6	Italy	/
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.*