

RIBES NIGRUM BOURGEON (*Ribes nigrum* L.)*

Date: 18/06/2021 FR v03

Produit

Code Produit	MGD10029
Nom botanique	<i>Ribes nigrum</i> L.
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

Monographie de référence	Interne
Mode de préparation	Méthode 2-1-3 Ph. Eur N°2371

Paramètres organoleptiques

Couleur	Jaune vert à jaune brun
Odeur	Aromatique/forte en cassis
Saveur	Sucrée de cassis/piquant/chaud

Paramètres physicochimiques

Titre alcoolique %(v/v)	35,0 – 41,0 %
-------------------------	---------------

Chromatographie CCM

CCM (Macérât mère)	Conforme
--------------------	----------

Inventaires

Belfrit	Oui
Liste Allemande	F, MP, Trad MP, liste B listé
Arrêté Plantes	Oui

Composition

INGREDIENT	N°CAS EINECS	N°CAS TSCA	N°EINECS	Origine Géographique	Partie de la plante
RIBES NIGRUM BUD EXTRACT	68606-81-5	97676-19-2	271-749-0	France, Pologne	Bourgeon
GLYCERIN	56-81-5	56-81-5	200-289-5	Europe/Asie	/
ALCOHOL	64-17-5	64-17-5	200-578-6	Europe	/
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.

RIBES NIGRUM BOURGEON (*Ribes nigrum* L.)*

Date: 18/06/2021 EN v03

Product

Product code	MGD10029
Botanical name	<i>Ribes nigrum</i> L.
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

Reference monography	Internal
Preparation mode	Method 2-1-3 Ph. Eur N°2371
Organoleptic parameters	
Colour	Yellow green to brown yellow
Odour	Aromatic/ strong of cassis
Flavour	Sweet of cassis/spicy/warm
Physicochemical parameters	
Alcoholic title %(v/v)	35,0 – 41,0 %
CCM Chromatography	
CCM (Mother macerate)	conforms

Inventories

Belfrit	Yes
German list	F, MP, Trad MP and B listed
Arrêté Plantes	Yes

Composition

INGREDIENT	N°CAS EINECS	N°CAS TSCA	N°EINECS	Geographic origin	Part of the plant
RIBES NIGRUM BUD EXTRACT	68606-81-5	97676-19-2	271-749-0	France, Poland	Bud
GLYCERIN	56-81-5	56-81-5	200-289-5	Europe/Asia	/
ALCOHOL	64-17-5	64-17-5	200-578-6	Europe	/
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.