

AIRELLE ROUGE (*Vaccinium vitis-idaea* L.)

Date: 18/06/2021 FR v03

Produit

Code Produit	MGD10037
Nom botanique	<i>Vaccinium vitis-idaea</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 à brun
Odeur	Alcoolisée
Saveur	Sucrée et amère
Aspect	Liquide limpide
Paramètres physicochimiques	
Titre alcoolique %(v/v)	35,0 – 41,0 %
Chromatographie CCM	
CCM (Macérât mère)	Conforme

Inventaires

Italie, Décret du 27 mars 2014	Oui
--------------------------------	-----

Composition

INGREDIENTS	N°CAS EINECS	N°CAS TSCA	N°CE	Origine Géographique	Partie de la plante
VACCINIUM VITIS-IDAEA EXTRACT	/	/	/	France	Jeune pousse
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.

CRANBERRY (*Vaccinium vitis-idaea* L.)

Date: 18/06/2021 EN v03

Product

Product code	MGD10037
Botanical name	<i>Vaccinium vitis-idaea</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 to brown
Odour	Alcoholic
Flavour	Sweet and bitter
Appearance	Clear liquid

Physicochemical parameters

Alcoholic title %(v/v)	35,0 – 41,0 %
------------------------	---------------

TLC Chromatography

TLC (Mother macerate)	conforms
-----------------------	----------

Inventories

Italy, Decree 27 march 2014	Yes
-----------------------------	-----

Composition

INGREDIENTS	N°CAS EINECS	N°CAS TSCA	N°EC	Geographic origin	Part of the plant
VACCINIUM VITIS-IDAEA EXTRACT	/	/	/	France	Young plant
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	/

* 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.