


FRÊNE COMMUN BIO (*Fraxinus excelsior* L.)

Date: 21/06/2021 FR v05

## Produit

Code Produit	MGL20021
Nom botanique	<i>Fraxinus excelsior</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
Certifications	BIOLOGIQUE CEE certifiée par FR-BIO-01 Matière première issue de l'Agriculture Biologique 

## Données analytiques

<b>Monographie de référence</b>	Interne
<b>Méthode de préparation</b>	Méthode 2-1-3 Ph. Eur. N°2371
<b>Paramètres organoleptiques</b>	
Couleur	Jaune à rouge brunâtre/brun
Odeur	Aromatique/herbacée
Saveur	Sucrée puis amère
<b>Paramètres physicochimiques</b>	
Résidu sec	42,0 – 53,0 %
Densité relative (D20/20)	0,980 – 1,035
<b>Chromatographie CCM</b>	
CCM des flavonoides	Conforme
<b>Chromatographie GC</b>	
Titre alcoolique (v/v)	50,0 – 60,0 %

## Inventaires

Belfrit	Non
Arrêté plantes	Oui
Liste Allemande	Non

## Composition

INGREDIENTS	N°CAS EINECS	N°CAS TSCA	N°CE	Origine géographique	Partie de la plante
FRAXINUS EXCELSIOR (ESCHE) BUD EXTRACT	/	/	/	France	Bourgeon
GLYCERIN	56-81-5	56-81-5	200-289-5	Europe/Asie	/
ALCOHOL	64-17-5	64-17-5	200-578-6	Europe	/

## \* 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.

# ASH ORG (*Fraxinus excelsior* L.)

Date: 21/06/2021 EN v05

## Product

Product code	MGL20021
Botanical name	<i>Fraxinus excelsior</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
Certifications	EEC ORGANIC certified by FR-BIO-01 Raw material from Organic Farming 

## Product Analytical Data

Reference monography Internal

Preparation mode Method 2-1-3 Ph. Eur. N°2371

### Organoleptic parameters

Colour Yellow to red brownish/brown  
Odour Aromatic/herbaceous  
Flavour Sweet then bitter

### Physicochemical parameters

Dry residu 42,0 – 53,0 %  
Relative Density (D20/20) 0,980 – 1,035

### TLC Chromatography

Flavonoids TLC Conform

### GC Chromatography

Alcoholic titre (v/v) 50,0 – 60,0 %

## Inventories

Belfrit	No
Arrêté plantes	Yes
German list	No

## Composition

INGREDIENTS	N°CAS EINECS	N°CAS TSCA	N°EC	Geographic origin	Part of the plant
FRAXINUS EXCELSIOR (ESCHE) BUD EXTRACT	/	/	/	France	Bud
GLYCERIN	56-81-5	56-81-5	200-289-5	Europe/Asia	/
ALCOHOL	64-17-5	64-17-5	200-578-6	Europe	/

### \* 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.*