

EGLANTIER BIO (*Rosa canina L.*)

Date: 05/07/2021 FR v05

Produit

Code Produit	MGL20035
Nom botanique	<i>Rosa canina L.</i>
Pays de fabrication	France
Production	Broyage de la plante puis extraction solide /liquide
Durée de vie	1277 jours
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
Mode de préparation	Méthode 2-1-3 Ph. Eur. N°2371
Paramètres organoleptiques	
Couleur	Vert brunâtre
Odeur	Alcoolisée
Saveur	Doux et piquante
Paramètres physicochimiques	
Résidu sec	40,0 – 50,0 %
Densité relative (D20/20)	0,990 – 1,030
Chromatographie CCM	
CCM des flavonoides	Témoin interne

Inventaires

Belfrit	Oui
Liste Allemande	F, MP, Listé B
Arrêté Plantes	Oui

Composition

INGREDIENT	N°CAS EINECS	N°CAS TSCA	N°CE	Origine Géographique	Partie de la plante
ROSA CANINA 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	/

* 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.

ROSE HIP ORG (*Rosa canina* L.)

Date: 05/07/2021 EN v05

Product

Product code	MGL20035
Botanical name	<i>Rosa canina</i> L.
Country of manufacturing	France
Production	Maceration
Shelf life	1277 days
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	Brownish green
Odour	Alcoholic
Flavour	Soft and spicy
Physicochemical parameters	
Dry residu	40,0 – 50,0 %
Relative Density (D20/20)	0,990 – 1,030
CCM Chromatography	
Flavonoids CCM	Internal witness

Inventories

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

Composition

INGREDIENT	N°CAS EINECS	N°CAS TSCA	N°EC	Geographic origin	Part of the plant
ROSA CANINA 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	/

*** 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.