


SEIGLE BIO (*Secale cereale* L.)

Date: 21/06/2021 FR v01

Produit

Code Produit	MGL20039
Nom botanique	<i>Secale cereale</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

Monographie de référence	Interne
Méthode de préparation	Méthode 2-1-3 Ph. Eur. N°2371
Paramètres organoleptiques	
Couleur	Jaune pâle
Odeur	De céréale
Saveur	Sucrée, légèrement brûlante
Chromatographie CCM	
CCM des oses	Témoin interne
Paramètres physicochimiques	
Résidu sec	36,0 – 53,0 %

Inventaires

Belfrit	Oui
Liste Allemande	Non
Arrêté Plantes	Non

Composition

INGREDIENT	N°CAS EINECS	N°CAS TSCA	N°CE	Origine géographique	Partie de la plante
SECALE CEREALE EXTRACT	/	/	/	France	Racine
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.

RYE ORG (*Secale cereale* L.)

Date: 21/06/2021 EN v01

Product

Product code	MGL20039
Botanical name	<i>Secale cereale</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	Light yellow
Odour	Cereal
Flavour	Sweet, slightly burning
TLC Chromatography	
OSSES TLC	Internal standard
Physicochemical parameters	
Dry residu	36,0 – 53,0 %

Inventories

Belfrit	Yes
German list	No
Arrêté Plantes	No

Composition

INGREDIENT	N°CAS EINECS	N°CAS TSCA	N°EC	Geographic origin	Part of the plant
SECALE CEREALE EXTRACT	/	/	/	France	Root
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.