


# LILAS COMMUN BIO (*Syringa vulgaris* L.)

Date: 21/06/2021 FR v01

## Produit

Code Produit	MGL20043
Nom botanique	<i>Syringa vulgaris</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	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>Mode de préparation</b>	Méthode 2-1-3 Ph. Eur. N°2371
<b>Paramètres organoleptiques</b>	
Couleur	Brun à brun orangé
Odeur	Faible/fleurie
Saveur	Sucrée puis amère
<b>Paramètres physicochimiques</b>	
Densité relative (D20/20)	0,995 – 1,035
Résidu sec	42,0 – 53,0 %

## Composition

INGREDIENTS	N°CAS EINECS	N°CAS TSCA	N°CE	Origine Géographique	Partie de la plante
SYRINGA VULGARIS EXTRACT	90063-50-6	68916-92-7	290-008-2	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.

# COMMON LILAC ORG (*Syringa vulgaris* L.)

Date: 21/06/2021 EN v01

## Product

Product code	MGL20043
Botanical name	<i>Syringa vulgaris</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	Only for industrial use
Certifications	EEC ORGANIC certified by FR-BIO-01 Raw material from Organic Farming 

## Product Analytical Data

<b>Reference monography</b>	Internal
<b>Preparation mode</b>	Method 2-1-3 Ph. Eur N°2371
<b>Organoleptic parameters</b>	
Colour	Brown to orangy brown
Odour	Weak/flowered
Flavour	Sweet then bitter
<b>Physicochemical parameters</b>	
Relative density (D20/20)	0,995 – 1,035
Dry residu	42,0 – 53,0 %

## Composition

INGREDIENTS	N°CAS EINECS	N°CAS TSCA	N°EC	Geographic origin	Part of the plant
SYRINGA VULGARIS EXTRACT	90063-50-6	68916-92-7	290-008-2	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	/

**\* 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.